¡De chile, mole y manteca!

Comida y comunidad en Xochimilco



Sociedad de Experimentación



Desde 1986
HELADOS
NEVERIA
El Templo de Diana
EXPENDIO DIGNIFICADOR DE PULQUE
Lics. No 30901
MOLINOS PARA CHILES Y GRANOS
"EL NUMERO UNO"
RICAS
Quesadillas
gigantes
"la güera"
las
Originales
Suba
Usted
Tostaderia
Magdalena
Las mejores Tostadas del Rumbo
CANTINA
"Salón Cuauhtémoc"
SRA. "MARY"
LOCAL 36
LE OFRECE EXQUISITAS CARNITAS,
CHICHARRON Y TAMALITOS DE SESOS
TODOS LOS DIAS
¡¡HAGA SUS PEDIDOS PARA FIESTAS Y BANQUETES!!
ATENCION PERSONAL DE LA FAM. GARCIA
LOC. 36 SRA. MARY
COMIDA PARA PERRO 5X10
PIERNA Y MUSLO
RETAZO FRSCO 13
POLLO
Restaurancito
Xoctontli
Corona
RESTAURANTS
Familiar
EXTASIS
MOLINO de NIXTAMAL "Sn. DIEGO"

De chile, mole y manteca

Comida y comunidad en Xochimilco

Sociedad de Experimentación

De chile, mole y manteca. Comida y comunidad en Xochimilco,
Sociedad de Experimentación.

Miguel Ángel Alemán Torres
Israel Gardida Degollado
Melchor Soto Canchola
Tzutzumatzin Soto Cortés
Ulises Valderrama Abad

Primera edición, 2018.

sociedaddeexperimentacion@gmail.com

PACMyC 2016

Unas flores para...

María Sabina Mendoza González quien inspiró la idea de realizar este libro y que a la mera hora se nos adelantó, dejándonos con muchas dudas.
No nos enseñó a cocinar pero qué bien nos instruyó en el arte de comer.
Ana María Degollado Flores, por ayudar a entender la naturaleza de los alimentos y por conservar la memoria y la sazón de las abuelas Rufina Flores y Julia González Ramírez, pero también por innovar en la cocina. Alfonso Gardida Poblano, por sus enseñanzas y apoyo.
Alejandro Gardida Degollado por su acompañamiento y por experimentar en la cocina.
El señor Pedro Valderrama Nava y a la señora Jovita Abad Romero, memoria viva del barrio de San Marcos.
La familia Alemán Torres por llegar de otros rumbos para vivir en Xochimilco y enriquecer la cultura de este pueblo.

Aquellos que participaron en la elaboración de platillos el 21 de mayo y el 16 de julio del 2017 en las degustaciones del Laboratorio Gastronómico de Apreciación de la Comida Xochimilca, especialmente a las hermanas Elizabeth, Jaqueline y Olivia Cortés Mendoza y a Doña Mago, quienes acompañaron con su entusiasmo el proceso de realización de este libro, y a Esperanza Canchola Meza, Angeles Ortega Cabrera, Sonia Villagrana Salas y María de la Luz Soto Canchola.

Los amigos y familiares que con paciencia escucharon de nuestras obsesiones y nos contaron historias, nos consiguieron libros o participaron de la reflexión en medio de cocoles y café.

Las personas que aparecen en este libro y para las que lo van a leer, también.







Ingredientes del libro









Mayordomía de la Sociedad Florista del barrio de San Esteban en la fiesta de la Virgen de Xaltocan.
Cortesía de Araceli Peralta Flores.

Introducción

A comer y a misa, una vez se avisa
-Dicho popular-

Comer es una actividad que con suerte hacemos todos los días, es una de las actividades cotidianas, es algo que nos permite seguir viviendo, una, dos o más veces al día dependiendo de nuestro bolsillo y de la costumbre que tengamos. En ese sentido, la alimentación es una actividad biológica, que permite a nuestro cuerpo recibir los nutrientes necesarios para subsistir. Pero el cómo lo hacemos, qué comemos, cómo comemos, en qué horarios y con quién comemos es algo cultural.

Nos costó trabajo lograr mirarnos desde fuera para responder estas preguntas, ¿para qué querríamos responderlas? Ahora podemos decir que pensar la historia de Xochimilco y las costumbres actuales desde la forma de cocinar, compartir alimentos y seleccionar productos nos ha ayuda a reconocer las transformaciones y continuidades en aquello que nos identifica.

En ese sentido, al acercarnos a mirar cómo comemos en Xochimilco, qué comemos, en qué momento, con quién comemos y en qué lugar o lugares comemos, no solo nos permite conocer cuáles son las plantas, frutos y animales de los que dependemos para obtener los nutrientes necesarios para subsistir. Sino también nos permite mirar la manera en que aprovechamos esas plantas que se cultivan o crecen a la orilla de los canales, en las chinampas, en las laderas de los cerros, en el monte o en tierras lejanas que no conocemos.

En nuestra comunidad la comida es un tema que debe verse desde distintas miradas, pues muchas de las personas que viven, comen o trabajan en Xochimilco tienen opiniones distintas respecto a la comida. Por ejemplo, cómo debe saber tal platillo, qué ingredientes debe de llevar o cómo se preparan, etcétera. Nuestras abuelas, inclusive, casi nunca veían con buenos ojos la forma de preparar los alimentos fuera de sus casas, salir a un restaurante a comer alimentos que podían preparar en sus casas era impensable, pero tampoco probaran muchas cosas nuevas. El mole era uno y siempre el mismo, así aprendimos a comer y a identificarnos con los sabores de casa.

Le proponemos al lector un ejercicio:

Primero réstele 5 años a su edad actual (tiempo en el que probablemente comió más de 3 veces por día y uno no controla sus alimentos), ahora multiplique esa cantidad por 12 meses del año, después por 365 días y, finalmente, por 3 comidas al día. El resultado será el número aproximado de veces en que ha ingerido alimentos, sorprendente ¿cierto?

Supongamos que el lector tiene 32 años: 32-5= 27; 27x12= 324; 324x365= 118,260; 118,260x3= 354,780… Resultado final 354,780 comidas a lo largo de la vida.

¿Alguna vez se ha puesto a reflexionar sobre lo que comemos, cómo lo hacemos, con quiénes compartimos este momento, el tiempo que requiere cocinar, comprar los ingredientes, cultivarlos, venderlos, etc., etc.? Es entonces cuando comprendemos que el acto de comer es una cuestión cultural íntimamente ligada a una comunidad y que es importante reflexionar sobre ello.

Cuando empezaron los restaurantes chinos en Xochimilco, uno de los primeros se ubicaba detrás del tianguis, era la novedad para quienes encontrábamos otra forma de probar el capeado. Sin embargo, para ellas, nuestras abuelas y madres, todo estaba mal cocinado, olía feo y ni de chiste lo probaban. Imagínense hablar de unos romeritos en restaurante "¿a poco creen que se lavan las manos?" Existía un prejuicio sobre comer en la calle y el concepto de cenar fuera de casa no era cotidiano. Una casa que no tuviera al menos frijoles y tortillas para cenar no era digna de respetarse, hablaba de alguien floja(o) que no estaba preparado(a) por si algunos compadres llegaban de visita.

En la manera que se cocina en Xochimilco, no sólo se encuentran conocimientos modernos, también podemos encontrar remanentes de una manera distinta de ver el mundo. Así en las cocinas, en el ámbito de lo privado, se conservan distintas prácticas y conocimientos que se recrean y transmiten de una generación a otra. Será tarea de ustedes, lectores y comensales, contribuir a enriquecer esta historia, haciendo sus propias preguntas en su familia y a sus marchantes. En el ámbito de la familia, de lo privado, donde se trasmiten y donde podemos escuchar frases como "es lo que se acostumbra", "es una comida que la abuela preparaba", "me recuerda al sazón de mi madre", "la abuela lo preparaba así..."

La gente de "aquí" no sólo es sucesora de la población indígena que habitaba en el lugar que ahora llamamos Xochimilco, es una población que hunde sus orígenes en pueblos antiguos de tradición nahua. Y más allá de las distancias temporales y la fuerza de las creencias indígenas, hay una serie de costumbres que vienen de esa tradición antigua, como una manera de mirar el mundo y de percibir el cosmos. Es una manera que se oculta y muchas veces se niega, pero ahí está, silenciosa, siempre a la mano del comal, del molcajete y el chiquihuite; es un núcleo de creencias que se materializa en la comida y en la forma de preparar los alimentos.

En la tradición conocida como mesoamericana, el universo está dividido en dos polos, mejor dicho, el mundo tiene una naturaleza dual: noche-día, arriba-abajo, frío-caliente, sol-luna, seco-aguado. Y siguiendo esa tradición, los alimentos se pueden clasificar por su naturaleza. Hay alimentos fríos y calientes o que calientan el cuerpo en días fríos; hay frutas frías que refrescan en días calurosos, pero también hay bebidas frías o calientes que ayudan a las personas que realizan trabajos pesados, para recuperar la fuerza que se pierde con el trabajo, esto también es una idea antigua: "Al referirse a la ingestión de las bebidas alcohólicas los antiguos nahuas utilizaban el término *necehualiztli*, que literalmente significa descanso o enfriamiento".[1]

Si bien hay una parte de la cultura que constantemente está en transformación, que se adapta a las nuevas circunstancias, se conocen nuevos ingredientes, diferentes platillos, otras técnicas de cocción, nuevos materiales, otros sabores, todo se adapta. Así con las nuevas variedades de lechugas que antes no se consumían, ahora se pueden preparar garnachas o ensaladas para hacer menos pesada la carne, también hay pozoles "vegetarianos", tacos dorados de flor de jamaica y en lugar de carne de puerco, puede hacerse con hongo seta, en fin, gran cantidad de adaptaciones, pero en el orden de los platillos, la base de los ingredientes y su acompañamiento podemos encontrar las maneras de comer. Un pozole sin maíz nunca será pozole, tampoco un mole sin chiles o una quesadilla sin tortilla (no importando que no lleve queso).

1 Alfredo López-Austin. *Tamoanchan y Tlalocan*, México, FCE, 1994. pág. 175.

Las ensaladas van después de un caldo o una sopa aguada, así en el orden de los platos se conserva cierta idea antigua. De la misma forma, un plato seco, como una ensalada, debe ir después de una sopa aguada o una crema, en cambio sí es un guisado o mole, antes se sirve arroz. O sí hace frío, lo ideal es preparar un caldo de pollo, caldo de verduras o una sopa aguada de pasta.

En la manera de comer hay un orden, se tiende a mantener un equilibrio no escrito. Se busca que las comidas lleven ingredientes fríos y cálidos. Por ejemplo, si es barbacoa, un alimento considerado frío, se cocina con epazote y se acompaña con orégano y otras especies calientes, además de su consomé. Los frijoles, también son fríos, aunque se coman hirviendo, por eso deben de llevar, al parecer de las cocineras, ingredientes cálidos como el epazote.

Es recomendación de las abuelas no consumir frutas frías como el melón o la sandía en ciertas horas del día, para no resfriarse del estómago. Algo similar pasa con los alimentos secos y aguados. Se busca que las comidas lleven un equilibrio entre los opuestos: frío-caliente, seco-aguado. Eso es una idea que viene de muy atrás, es una herencia de los antepasados nahuas y no necesariamente del refinamiento francés, como podría llegar a creerse.

Otra idea relacionada con las antiguas creencias, la podemos encontrar en el llamado que hacen algunas madres o abuelas a la hora de comer, ellas dicen "ya es hora de merecer", "hay que merecer" o "¿ya mereciste?", palabra que se usa en Xochimilco como sinónimo de comer.

Entre algunos existe la creencia de que debemos ganarnos la comida, que se debe trabajar y cumplir con las obligaciones para merecer. Sólo una persona que ha cumplido con sus deberes puede merecer. Así los que merecen, son aquellos que se han ganado el sustento, el alimento. Se merece porque se ha trabajado para ello o porque se es una persona querida; compartir los alimentos no se hace con cualquier persona. En náhuatl existe el concepto merecer, se dice *macehuallia*, de ahí viene el término con el que la gente nahua se llaman así mismos macehuales: los que merecen. Entonces, los nahuas son los macehualtlaca, la gente que merece. Así los modernos xochimilcas, como descendientes de los antiguos, en una traducción libre, somos la gente que merece.

I. El medio ambiente y la cocina





Los alimentos básicos

Desde hace tiempo se conoce que los antiguos habitantes de esta tierra que ahora conocemos como Xochimilco han cultivado o recolectado plantas como maíz, frijol, calabaza, chile, quelites, amaranto, nopales, verdolagas, epazote, aguacate, tomate, jitomate y frutas como capulín, tejocote, ciruela y zapote, variedades presentes desde la época teotihuacana.[1]

Entre los animales que se han encontrado en los conjuntos teotihuacanos y que corresponden a lo que se comían en toda la zona alrededor de los antiguos lagos se mencionan: perro, guajolote, venado, liebre, conejo, diferentes tipos de roedores, como tuzas, zorrillo, jabalí, armadillo, patos, garzas, tórtolas, ganso silvestre, codorniz, tortugas, rana, lagartija y diferentes tipos de peces.[2]

Lista de plantas y animales muy similar se encuentran casi mil años después en los registros arqueológicos de zonas de Xochimilco y sus alrededores. Por ejemplo, en la zona chinampera llamada el Japón, ubicada en la Ciénega Grande, cercana a Canal Nacional y Canal de Chalco, a unos 3.6 kilómetros del centro de Xochimilco, se encontraron asentamientos prehispánicos contemporáneos a México-Tenochtitlan, pero que siguieron habitados durante todo el siglo XVI, incluso en los primeros años del siglo XVII. Entre los restos de animales hallados con rastros de haber sido utilizados en la alimentación, se identificaron animales criados como perros y guajolotes, pero también hay pocos restos de gallinas o gallos, caballos, vacas, borregos y puercos, y entre los animales de caza-pesca se encontraron restos de fauna silvestre como: molusco (almeja negra y caracoles de agua dulce), ranas, tortugas casquillo, garza blanca, gallareta de agua, chorlito y varios tipos de patos silvestres como pato golondrino y pinto, pero también otros tipos de aves como chara, además de conejo y liebre, comadreja y pecarí de collar.[3]

Para esa época, llamada Posclásico, se menciona que la alimentación básica de la gente nahua, era maíz, frijol, chile, calabaza, semilla de calabaza, tomate (diferentes tipos), amaranto y chía. Por las fuentes, Pablo Escalante comenta que las familias nahuas hacían una comida fuerte al día, pero por la mañana tomaban atole y en ocasiones pulque, como bebidas que daban energía para iniciar las labores del día; posteriormente, hacia medio día tomaban algo, por ejemplo un atole frío y posiblemente la tortilla secada en comal (tipo popocha) y pinole (maíz tostado y molido). Porque el maíz, por lo menos desde la época mexica, constituye la principal fuente de carbohidratos.[4]

1 Pablo Escalante, "La vida urbana en el periodo clásico mesoamericano. Teotihuacán hacia el año 600 dC.", en *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo I Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, México, FCE, El colegio de México, 2004, pág. 62.

2 *Idem*.

3 Carlos Javier González, "El Japón, Xochimilco: un análisis arqueo-zoológico de un sitio en la época de la Conquista", en *Arqueología*. Revista de la Coordinación Nacional de Arqueología del Instituto Nacional de Antropología e Historia, segunda época, núm. 16, julio-dic., de 1996, semestre 1, págs. 95-107.

4 Pablo Escalante, "La casa el cuerpo y las emociones", en *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo I Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, México, FCE, El colegio de México, 2004, págs. 234-237.

Sin embargo a esta lista de plantas y animales, lo que seguramente varió fue la manera de preparación, pues aunque no tenemos una receta de cómo se preparaba el iztmiquiltl (verdolaga) o el maíz, sabemos que se han consumido en la región desde la época teotihuacana. Por ejemplo Pablo Escalante refiere que en Teotihuacan se han encontrado metates y comales, pero no en la misma cantidad que en las poblaciones nahuas de periodos posteriores. Por lo tanto se infiere que los teotihuacanos no tenían a la tortilla de maíz como la base de la alimentación. En cambio para sitios como el Japón (Xochimilco), que corresponde a la época de la Conquista, se encuentran gran variedad de metates, manos de metate, comales y por tradición oral y fuentes coloniales, se conoce que la alimentación básica era el maíz, consumido en forma de tortillas o de tamal, mientras que el pinole y los atoles eran alimentos básicos para los viajeros, así cuando la gente salía a trabajar fuera de Xochimilco o cumplir con el tequio en la ciudad de México, la alimentación era poca y consistía en tortillas tostadas, tipo totopo o popochas.

Aunque el maíz fue y es la base de la alimentación en Xochimilco, desde la época de la Conquista se han agregado distintas plantas y animales, así al maíz, chile y frijol, junto a quelites, huauzontles, calabazas, romeritos, chilacayote, chayote y chinchayote se agregaron cilantro, acelgas, coliflor, ajo, alcachofa, betabel, nabo, alberjón, brócoli, cebolla, col de Bruselas, col morada, espinaca, haba, lenteja, papa, poro, rábano, romanitas, trigo, zanahoria y otras verduras. Pero aunque parezca que la adaptación y adopción de nuevas verduras a la alimentación fue armoniosa, la cocina xochimilca no estuvo exenta de conflictos.

Esto se puede intuir porque hasta donde se sabe, el sistema de agricultura chinampero y todos los cultivos asociados persistieron como base de la alimentación no sólo de Xochimilco sino también de la Ciudad de México, durante toda la época colonial y durante todo el siglo XIX, prácticamente hasta que el modo económico cambió, haciendo que creciera la ciudad, y con el *boom* mexicano, la población y la capital también crecieron, la demanda de productos del campo aumentó considerablemente, pero también la demanda de agua y mano de obra. Así, tierras que antes estaban dedicadas a la agricultura chinampera, fueron dando paso a nuevas colonias y al abandono de la tierras de cultivo.

Ante una mayor demanda de agua de los manantiales de la región, se amplió la capacidad del acueducto y la extracción de agua aumentó, con lo cual se dio una disminución del nivel del agua en los canales. En la dramática disminución de agua y desecación de las tierras de cultivo, también podemos encontrar el punto donde la gente comenzó a buscar opciones para procurarse el sustento. A la disminución del agua en los canales y al abandono de las tierras de cultivo, le siguió una transformación en la alimentación y ante la pérdida de la diversidad de peces, la extinción de almejas, acociles y la disminución de ajolotes y ranas, siguió una nueva adaptación en la alimentación, ahora el michmole se prepara con pescado comprado en el mercado o en La Viga y en vez de almejas y ajolotes, se busca que sea con un pescado similar al pescado blanco. Y los tlapiques pueden ser con filete de pescado o con menudencias de pollo. Lo importante es que sepa similar y adaptar otras especies a los platillos acostumbrados.





Estos productos no fueron tratados con fertilizantes ni cosechados en un huerto urbano; el conejo no fue alimentado con hormonas ni creció dentro de un corral; los hongos sólo se pueden conseguir en temporada de lluvia. Son los elementos que aún nos puede ofrecer el campo de Milpa Alta y Xochimilco, lo naturalmente orgánico.

Clasificación indígena de plantas y animales

La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España, de Francisco Hernández, selección y estudio preliminar de Cristina Barros y Marco Buenrostro, México, UNAM, 2007 (2015).

Cristina Barros y Marco Buenrostro hacen un interesante estudio acerca de la forma de nombrar los alimentos en la *Historia Natural de Nueva España* de Francisco Hernández, en su texto comprendemos que:

El idioma nahuatl permite unir palabras para construir un vocablo, esto posibilita reunir varias características, por ejemplo, de una planta, en una sola palabra. Además los antiguos habitantes de este territorio utilizaban el método pictográfico para identificarlas de forma general y señalarlas por sus atributos concretos.

Por poner un ejemplo, a la palabra ÁRBOL, se le pueden agregar atributos por sus frutos, por estar cerca del agua o en el cerro; o bien, que sea un árbol alto o bajo como un arbusto, por el uso que se le da a su fruto, por el sabor, el olor o su textura.

El nombre de una planta puede contener más de dos cualidades: nopalxochicuezaltic que significa flor de nopal semejante al fuego.

Así se obtiene un esquema general con dos divisiones: quauitl (árboles) y xihuitl (hierbas). Cada una con sus subdivisiones. En los xihuitl estarían los tomates: xaltómatl que es un tomate que crece en terreno arenoso; miltómatl es un tomate de milpa o cultivado, pues milli es cultivo o milpa; costomatl es un tomate amarillo; y xitomatl o tomate de ombligo que carece de cáscara.

Por sus usos, hay tres grupos: las plantas que se comen, qualoni; las que son medicinales, patli; y las ornamentales, xóchitl.

En el nahuatl los adjetivos calificativos se usan como prefijos, es decir, al inicio de las palabras. Y las divisiones como sufijos, al final de ellas. Por ejemplo, un bulbo con su tallo, es decir una cebolla es xonacatl, y si crece en el monte es tepexonacatl. O bien, si es por su género, tenemos los árboles frutales con frutos dulces: zapotl. Así el árbol que da zapote negro es tlizapotl. O hoauhquilitl que da cuenta de las variedades de huauhtli (amaranto).

Otro ejemplo de género es el fruto: xoco. Si se trata de fruto ácido es texocotl, fruto ácido como piedra (tejocote). Las calabazas: ayotl. Por sus cualidades tenemos las calabazas que suenan: tzilacayotl; calabaza como tamal o redonda: tamalayotl; calabaza con espinas es chayotl.

La explicación del maíz es muy importante. Se le llamaba tonacayotl en lugar de la palabra taina (de los indios de Haití) maíz, que significa mantenimiento o nuestra carne. Mientras que el maíz en mazorcas se llama centli y desgranado tlaolli. Según el color es iztactlaolli cuando es blanco; yauhtlaolli cuando es negro; coztlictlaolli amarillo; xiuhtoctlaolli cuando es maíz colorado y cuando es jaspeado: xochicentlaolli.

En el ramo de los animales también hay distintos géneros: michin para pez, cuetzpallin para reptiles, tototl para aves grandes, canauhtli para aves pequeñas como el pato, zolin, codorniz, o mazatl, venado. Cuando los animales son de agua les precede el prefijo atl (agua). Por eso atótl es pájaro de agua.

Por otra parte, a la sal se le dice Iztatl (como en la palabra Iztapalapa). A la sal marina se le llama iztaxalli. Del lago salado de la antigua Tenochtitlan se extraía sal, llamada iztayaholli. La cual se echaba en hoyos donde el agua consumida por el calor del sol dejaba un remanente de naturaleza terrosa. Otro producto importante es el Tequixquitl (tequesquite). El cual se recogía de las orillas del lago de Texcoco. El cual según palabras de Francisco Hernández era tan puro que podía cumplir la misma función que la sal, o bien se usa para ablandar las mazorcas de maíz mezclado con agua en el que se cuecen y mejora su sabor.



Chinampa con milpa, Hugo Brehme, 1925, colección particular.



Fototeca Constantino Reyes Valerio, Coordinación Nacional de Monumentos Históricos, INAH.

Relatos sobre pesca y caza

Pesca

Algunos de los recuerdos que tengo de mi infancia están íntimamente ligados con el agua y una práctica que ha ido desapareciendo en Xochimilco, la pesca. Estas memorias las encuentro en reuniones familiares y en las fiestas religiosas comunitarias.

Cuando mi prima Baty, del barrio de la Santísima, se casó con Sergio, de San Esteban, nos reunimos cerca de una semana después para seguir conviviendo (como se acostumbraba antes), era el año de 1992 y yo debía tener seis años de edad. Uno de estos días mis tíos se juntaron para ir a pescar al canal de Apatlaco, fue la primera vez que pude salir con "los grandes". Nos subimos a dos canoas y junto con mis hermanos, primos y, los ya mencionados, emprendimos un viaje que, sin saberlo, me haría más cercano a mis abuelos y a los abuelos de mis abuelos que tuvieron como práctica habitual subsistir a partir de lo que el agua y la tierra de las chinampas les brindaban.

Mi madre, Jovita Abad, constantemente repite que antes no se necesitaba dinero para sobrevivir, pues todo lo obtenían de las chinampas y de los canales. Cuando faltaba la comida en casa, la abuela mandaba a mi madre y a mis tíos a recoger verduras y legumbres en la parte trasera de su chinampa. En días de lluvia, cuenta mi madre, saltaban unos pececitos blancos sobre la superficie de los canales, un poco más grandes que los charales, mismos que recogían los niños en pequeñas canastas. Por otro lado, mi abuelo salía a pescar y regresaba con carpas, ranas, ajolotes, acociles y algunas almejas, la mayoría de eso lo hacían en caldo verde con tomate (seguramente el michmole). Mi madre me cuenta: "el ajolote nunca me gustó, era negro, negro, por fuera y muy blanco por dentro, su sabor es muy parecido al de la rana. Sin embargo, la rana sí me gustaba, ¡qué raro!, con mi hermano Benito siempre le quitábamos la coronita a las ranas".

Ahora bien, regresando a ese día de niñez en que conocí la pesca, los recuerdos que conservo de esa tarde son pocos, pero sin duda me marcaron hasta un punto en el que hoy considero esa tarde como una experiencia iniciática. Fue un día soleado, a la canoa en la que yo iba, le entraba el agua. Mis tíos, jóvenes como nunca más lo fueron, reían y lanzaban una atarraya al tiempo que gritaban "¡Arió, arió, qué grandote!", una especie de grito ritual inventado en ese momento con el que llamaban a los peces más grandes a la vez que reían. Esa tarde no hubo anzuelos, método que tiempo después yo emplearía con mis primos, sólo la mencionada red que tras cada intento salía re-

"El lago ha sido una fuente importante de recursos alimenticios y jugó un papel determinante en las características de la dieta tradicional. De allí se obtenían alimentos como ajolotes y ranas, patos, grullas, carpas, acociles o ahuahutle (especie de queso elaborado con hueva de moscas acuáticas). Así, la caza y la recolección eran las principales formas de obtener proteínas de origen animal, ya que los indígenas prehispánicos practicaban muy poco la domesticación, se sabe que sólo criaban perros, conejos y guajolotes". (Miriam Bertran Villa, "La alimentación de los pueblos originarios de la Ciudad de México", en *Los pueblos originarios de la Ciudad de México. Atlas etnográfico, 2007,* pág. 133)

pleta de carpas rojas, doradas y pintas, seguramente también de tilapias, pero quedé más impresionado por los colores y el tamaño de las carpas.

Me recuerdo a mí mismo en cuclillas sacando el agua de la canoa con un vaso de plástico, en algún momento metí el vaso al agua y de pura suerte agarré una pequeña pez, la cual, según yo, estaba embarazada. Fui la persona más contenta durante un pequeño lapso hasta que mi tío Fernando (descanse en paz) agarró el vaso sin preguntarme y arrojó todo el contenido al agua porque les hacía falta uno para servirse una cuba. ¿Cuánto dura la felicidad?

El recuerdo de la pesca terminó para mí en ese momento, lloré tanto que ya estando en tierra me regalaron una enorme carpa roja que nadaba en una tina (premio de consolación). Como era de esperarse, me indigné y la desprecié, porque no era mía, no la había pescado yo mismo y no estaba embarazada. En este punto, mi recuerdo se diluye poco a poco, mientras le quitaban las escamas a los pescados y los limpiaban para freírlos en la casa de tía Petra Abad y tío Gumaro Flores. El recuerdo, en realidad, es muy corto, pero la experiencia me ha durado el resto de la vida.

Hoy mis sobrinos casi no han convivido con el resto de la familia, tal vez porque las fiestas familiares se han vuelto más íntimas, y de un día o dos como máximo, nunca han ido a pescar porque ya casi nadie tiene canoa y mucho menos una atarraya. Pero no digo esto nublado por una falsa melancolía, pues mi madre también cuenta que cuando iba a lavar la ropa con mi abuela, en Nativitas, la barra de jabón podía verse en el agua cuando se les caía; todo esto deja mal parada a mi fugaz experiencia y seguramente mis sobrinos, a su manera, construyen también los recuerdos que añorarán en un futuro.

Recuerdo esta tarde en que compartí con muchos que ya se han ido, y que probablemente tenían la edad que tengo hoy, una tarde en la que fui tan feliz como un niño puede serlo, es decir, sin límites, y en la que de alguna forma viví algo que cada vez es más difícil experimentar, pero a cada quien le toca lo que le tiene que tocar y no hay más. De la pesca queda poco, apenas una carretilla que vende tilapias en el mercado de Xochimilco y todos despreciamos. Tal vez esta actividad que definía a una región lacustre es como mi recuerdo, algo que se vuelve borroso poco a poco y que algún día, alguien, evocará desde la obscuridad del olvido, a lo lejos y en fragmentos.

"Para pescar se utiliza un chalupón en el que caben tres personas, una cubeta con agua para meter los pescados, dos remos para espantar los peces, y una red tejida con cordones de algodón: "el ojo de cada cuadro" es adecuado al pez que se requiere atrapar. En aquellos tiempos de frescura lacustre, la red se amarraba en tres palos del perímetro de un triángulo. La superficie cuadriculada era una malla para la pesca. Había redes de varios tamaños. Los palos de una red apropiada medían tres metros de largo, aproximadamente y se cruzaban amarrados en el vértice que daba a las manos del pescador". (Rodolfo Cordero y Luis Gutiérrez, *La alimentación y la cocina serrana y chinampera de Milpa Alta y Xochimilco*, 2015, pág. 97.)



Niños de Xochimilco, Hugo Brehme, 1915.
Colección particular.

Postal de época, colección particular.

Postal de época, colección particular.









Receta de tlapique

Ingredientes

1kg de pescado
1 cebolla mediana
Ajo al gusto (es opcional)
½ manojo de epazote oloroso
400 grs de tomate
Sal al gusto
Venas de chile al gusto
1 manojo de hojas maíz (hojas para tamal)

Se lava muy bien el pescado y se le agrega sal al gusto. Se descotona el epazote y se reservan las hojas. Por separado se pica y se mezcla: cebolla, tomate y las hojas del epazote. La hoja de maíz o totomoxtle se remoja, lava y escurre. Se unen dos o tres hojas de maíz y sobre ellas se pone un poco de la verdura picada, después se pone el pescado y encima se pone otro poco de verdura picada. Se enredan y se le da forma de tamal. Se cubre con seis o siete hojas más, al final se amarran con unas tiras de las mismas hojas o con un alambre. Se pone a cocer sobre un comal durante 25 minutos (aproximadamente).

Se le dan varias vueltas al tamal para que no se queme demasiado; cuando el tlapique ya no escurra agua, se sabe que está listo.

Imágenes del *Códice Florentino* relacionadas con la pesca y la caza en el agua.

















Cosecha del agua: animales y derivados de la zona lacustre

Acocil (camarón pequeño de agua dulce): cocidos se comen en tacos, con aguacate y cilantro. También se pueden acompañar con salsa de xoconoxtle y chile cascabel.

Ahuahutli (amaranto de agua): llamado así por su semejanza con las semillas de huautli o alegría. Se dice que es la huevera del mosco que se recolecta en el lago de Texcoco, aunque en realidad se trata de una especie de chinche acuática. Por su sabor algunos lo llaman el "caviar mexicano". Se prepara en tortitas de huevo con cebolla, cilantro y huevo. Actualmente ya no se recoge este producto de las orillas del lago de Xochimilco, por lo que se adquiere en el mercado, actualmente tiene un costo de alrededor de $400 pesos, o $500 la medida (una latita de sardinas).

Ajolote (monstruo del agua): anfibio de la familia de las salamandras. Se acostumbra comerlo en tamal llamado tlapique. Para prepararlo se abre el animalito y se le quitan las tripas. Se envuelve en hojas grandes de maíz, con tomate verde picado, cebolla fileteada, una ramita de epazote, venas de chile seco y un poco de manteca. Se cuece sobre el comal, se le da vuelta las veces necesarias, quedando la hoja del maíz quemada. También se prepara en michmolli; para esta receta se muelen tomates verdes con un trocito de cebolla, ajo y chile verde, se fríe la mezcla y, una vez que hierve, se le agrega epazote y el ajolote limpio sin vísceras.

Rana: se prepara en tamal o tlapique. Una vez limpia y sin vísceras, la rana se envuelve en hojas grandes de maíz, se agregan tomates verdes picados, cebolla fileteada y se adereza con epazote, venas de chile seco y nopales picados. Se cuece en el comal hasta quedar cocido y la hoja quemada. Con los mismos ingredientes se puede cocer al vapor o a la cazuela. También se prepara en michmole, es decir, en salsa de tomates con chiles verdes, con nopales y una ramita de epazote.

Canauhtli (pato silvestre): se guisa en mole de olla o en pipián con lengua de vaca. Otra forma de prepararlo es en michmole.

Chichicuilote (ave delgada): esta especie puede prepararse de distintas maneras, asado, previamente desplumado y lavado, sin vísceras, ni patas, y con calabaza. También se come en salsa de tomates verdes, previamente hervidos junto con los chiles. Se fríe con manteca y se agrega cilantro picado y, al final, los chichicuilotes.

Véase Anahuac González González, "Atlacualiztli la comida lacustre", revista *Crisol mágico del sur*, no. 9 La riqueza culinaria de nuestros pueblos, pág. 5.



Ahuahutle tostado para preparar



Tlapique de ancas de rana

Caza

Además de la pesca, era muy común cazar aves y conejos para comer. A la Ciénega Chica llegaban cientos de aves migratorias que se cazaban con escopetas. Además se podían cazar patos y gallinitas de agua, se utilizaba un instrumento llamada minacachalli: una fisga de tres puyas y la red que se extendía sobre los animales para atraparlos. Rodolfo Cordero recupera algunos relatos de chinamperos de la zona cuando que le contaron que:

> Para cazar los patos que sobrevolaban el caserío en formación de V, buscando el espejo acuático para descender, había que acudir antes de que saliera el sol, a los lugares apropiados. Algunos cazadores remaban en un chalupón a los tulares de la Ciénega chica, actual pista de remo y canotaje Virgilio Uribe, había que jalar el chalupón para meterlo entre los tulares y allí, metidos en el agua, rodeados de mosquitos, esperaban el acuatizaje armónico de los golondrinos y de las gallaretas. A aquellas aves de cuello largo con ojos alertas y plumaje atractivo, blanco, con un collar de resplandores azules y verdes en el cuello, ya agrupadas, se les disparaba.[1]

Para quienes cosechan es importante cuidarlas de los animales que la acechan: los cacomixtles, conejos, ardillas y tuzas, por lo que ponen trampas o las cazan con escopetas. María de la Luz Del Valle cuenta que en Santa Cecilia a finales de la década de los noventa:

> [comían] tusas [sic] y las preparan de la siguiente manera: primero se pelan y les quitan la piel, luego se abren para sacarles las vísceras y se lavan, se dejan escurrir y se cuelgan en un tendedero para que se sequen (cuatro días aproximadamente), posteriormente se hierven con sal y luego se fríen y se guisan en chile pasilla. Antiguamente existían personas que se dedicaban a su captura y se les conocía como "tramperos", ellos cumplían con la función de cazarlas y por cada una que atraparan, entregaban a los dueños de las tierras, la cola y los dientes, como señal del número de tusas muertas y por las cuales se les remuneraba con dinero.[2]

Ahora la caza sólo se practica en los montes, en los bosques elevados de Milpa Alta, en donde los habitantes de Santa Cecilia Tepetlapa, San Francisco Tlalnepantla, Santiago Tepalcatlalpan o Topilejo buscan liebres, o bien, machecuiles, que son esos gusanos que crecen en los tepozanes. Los cuales, cuenta María de la Luz Del Valle, se comían en Santa Cecilia untándoles un poco de manteca de cerdo y limón. No es propiamente un platillo, sino una botana.

---

1 Rodolfo Cordero y Luis Gutiérrez, *La alimentación y la cocina serrana y chinampera de Milpa Alta y Xochimilco*, 2015, pág. 101.

2 María de la Luz Del Valle, *La alimentación en una comunidad Xochimilca: Santa Cecilia Tepetlapa*, 1998, pág. 165.



Papeles de familia

En la época prehispánica, Xochimilco se gobernaba por un sistema dividido en tres parcialidades que manejaban la población conforme a su ubicación. El Tecpan: cabecera central donde está el gobierno civil y religioso; Olac: zona de los barrios y lugar del pueblo o macehuales cercanos a las chinampas y tierras de cultivo; y Tepetenchi: los lugares altos, es decir la serranía y cerros, pueblos de la montaña. Dicho sistema de gobierno persistió y se respetó aún después de la Conquista y dominio español. Para nuestro interés es valioso reconocer que en esta organización se realizaban los tributos que el pueblo indígena entregaba a sus gobernantes, pues nos permite deducir el consumo y uso que se le daba a dichos productos enfocados principalmente a satisfacer las necesidades económicas de sustento de dichos gobernantes, o sea que podían hacer con estos tributos:

"En el siglo XVI las tres parcialidades fueron consideradas barrios de una sola comunidad, estando cada una representada en el gobierno indígena por un solo alcalde. Hasta 1723 todavía había en Xochimilco tres gobiernos de indios que regían las repúblicas con sus gobernadores y alcaldes.

Relación de la conformación de cada parcialidad, así como lo que recibían de tributo sus gobernantes a principios del siglo XVI:
Parcialidad de Tepetenchi
Señor: Luis Martín Cerón de Alvarado
Barrios: doce
Patrimonio: 21 suertes de tierra

Tributo:
4 indias para hacer pan.
4 tlaspisques para el servicio de su casa por su rueda.
5 cargas de leña.
6 cacaos.
Cada sábado recibía: 2 gallinas, 400 granos de ají, 1 cestillo de tomates y 1 cestillo de pepitas
Cada 15 días los hacheros mayores daban 10 cargas de ocote, 10 cargas de leña, 10 conejos y 4 manojos de sahumerios.
Cada 15 días los hacheros mayores, que hacen las canoas, daban 1 braza de leña.
Cada año le daban 240 canoas; 120 por el día de San Juan en junio y 120 por la Navidad
Por las pascuas del año, una de San Juan y otra por Navidad, cada casa de los barrios daba 1 pierna de manta. Si no podían darla una sola casa se juntaban dos, tres y hasta cuatro casas para tributarla. Las mantas eran repartidas por don Martín a los principales, tequitatos, mayordomos, carpinteros, canteros, mozos de la iglesia y otros oficiales.
En dinero recibía 50 pesos de oro común.
Los indios principales de la parcialidad fueron: Esteban Guzmán Tepetenchicalque, Pedro Claro Tlacatecolotl, Tomas Tlacuxcalcaltecotl y Pablo Ticuquiyauacatl.

Parcialidad de Tecpan
Señor: Joaquín de Santa María
Barrios: siete
Patrimonio: 21 suertes de tierra

Tributo:
Cada 15 días le daban 5 cargas de leña y 600 cacaos.
Cada sábado recibía: 2 gallinas, 400 granos de ají, 1 pan de sal, 1 cestillo de pepitas y 1 cestillo de tomates.
Cada viernes y sábado 40 pescados diarios.
Cada 15 días los hacheros mayores daban 4 cargas de ocote y 3 cargas de leña.
Cada 15 días los cazadores daban 5 conejos.
Cada 15 días recibía 4 manojos de cañutos de sahumerio.
Cada año recibía 4 piedras para moler pan.
Cada año recibía 240 canoas; 120 por el día de San Juan en junio y 120 por la Navidad "las cuales dan al dicho don Joaquín para él y los cuatro principales las dos partes de ellas, y la tercia parte para que el dicho don Joaquín las de a los barrios que hacen y benefician las sementeras en el agua."
Por las pascuas del año, una de San Juan y otra por Navidad, cada casa de los barrios daba 1 pierna de manta. Si no podían darla una sola casa se juntaban dos, tres y hasta cuatro casas para tributarla. Las mantas eran repartidas por don Joaquín a los principales de toda la cabecera, tequitatos, mayordomos, carpinteros, canteros, a los mozos de la iglesia y para otros oficiales de los barrios.
En dinero recibía 50 pesos de oro común.
Los indios principales de la parcialidad fueron: Luis Tecpanecatl, Bartolomé de San Lorenzo, Francisco Tecatecotl y Martín Cecuacatlcutl.

Parcialidad de Olac
Señor: Francisco de Guzmán
Barrios: siete
Patrimonio: 20 suertes de tierra

Tributo:
Cada día le daban 2 cargas de leña y 100 cacaos.
Cada sábado le daban 1 gallina, 1 cestillo de ají, 1 cestillo de pepitas y 1 cestillo de tomates y medio pan de sal.
Cada 80 días le daban 2 cajas de madera.
Cada sábado le daban 3 manojos de sahumerio.
Cada viernes y sábado le daban 3 cestillos de a 20 pescados.
Cada año le daban 12 canoas y 20 vigas; 6 canoas y 10 vigas por el día de San Juan en junio y las 6 canoas y 10 vigas por la Navidad.
Para las dos pascuas del año, una de San Juan y otra por Navidad, cada casa de los barrios daba 1 pierna de manta. También se juntaban para tributarla (si no podía darla una casa se juntaban 2, 3 y hasta 4 casas para tributar la pierna de manta). Las mantas eran repartidas por don Francisco a los principales, tequitatos, carpinteros, mayordomos, canteros, a los mozos de la iglesia y para otros oficiales de los barrios.
En dinero recibía 20 pesos de tipuzque".[1]

1 Pedro Carrasco, "Los señores de Xochimilco en 1548", en *Tlalocan*, México, UNAM, IIH, 1977, pp. 229-265, citado por Araceli Peralta y Jorge Rojas, *Xochimilco y sus monumentos históricos*, Pórtico de la Ciudad de México, INAH, México, 1992, pp. 24-26.



Tejolotes y metlapiles prehispánicos, encontrados en la Ciénega Chica y Ciénega Grande.



Plato rojo prehispánico, encontrado en el paraje del Japón.



Plato de cerámica, época azteca III, encontrado en la Ciénega Chica.



Plato que se prestaba en las posadas del barrio de Belén en 1991.



Tepalcate contemporáneo, época chilango tardío, 2017.

...Y SE HIZO LA COCINA

Creo que la cocina es el lugar del mundo que más me gusta
-Kitchen. Banana Yoshimoto-

José Luis Juárez en su obra *Engranaje culinario*, refiere que él forma parte del grupo de personas que ve a la "cocina como membresía y separación de grupo, y que toma como base la etnicidad, la raza, la nacionalidad, las clases sociales e incluso el género".[1] Así toma distintas perspectivas para entender el hecho culinario, el cual se analiza como un hecho histórico; entonces para entender a la cocina hay que conocer su contexto y su proceso histórico.

Aunque en su obra se refiere a la cocina como una manera particular de preparar los alimentos, no como un lugar. Sin embargo la idea de ver a la cocina como un hecho histórico puede extenderse y debemos mirar a las cocinas como lugares físicos que tienen su propia historia, su proceso particular hasta llegar a ser esos lugares de las casas donde se preparan los alimentos o donde se guisa, y tratar de entender los nombres que se le han dado a ese espacio dentro o fuera de las casas.

Así, acercarnos a la historia de esos lugares emblemáticos es reconocer el espacio que ocupan dentro de nuestras viviendas, eso nos ayuda a entender la vida cotidiana de las personas y el lugar de la comida y su preparación dentro de una sociedad. En particular, aquí nos referimos a las cocinas de Xochimilco como lugares con su propia historia.

En ese sentido, para entender quién escribió en el pasado sobre las cocinas como espacio físico, es necesario mirar que el término cocina se puede referir tanto al espacio físico donde se preparan alimentos (lugar donde se cocina) o como la manera que tiene la gente para guisar. Así se puede hablar de cocina china, cocina de la India, etc. Por lo tanto, cocina se puede usar como sinónimo de comida, por lo cual encontramos la comida llamada mexicana, que puede también conocerse como cocina de México.

Pero por ahora vamos a centrarnos en la cocina como un lugar, la construcción no sólo física, sino también una construcción social. Y para tratar de entender los nombres que se le dieron a esos espacios donde se cocinaba en el pasado, podemos recurrir a viejos documentos, buscar los indicios que nos hablen de aquellos lugares, qué lugar ocupaban en las casas de entonces, pero también nos pueden decir mucho de quién escribió los documentos y en qué contexto. ¿Quién ha escrito sobre algo tan mundano y cotidiano como comer?

También habrá que preguntarse por los nombres que se le dieron a las personas que preparaban los alimentos o quién escribió recetas, un recetario completo o las referencias a platillos, técnicas de cocina o modos de guisar.

En el caso de Xochimilco, las referencias antiguas donde se menciona a las cocinas están dispersos. Para antes de la conquista y en los primeros momentos del contacto con los españoles carecemos de fuentes escritas, hay que recurrir a otras fuentes como la arqueología para ubicar los lugares donde se preparaban los alimentos.

1 José Luis Juárez, *Engranaje culinario: la cocina mexicana en el siglo XIX*, 2012, págs. 11-12.

Para empezar no sabemos qué nombre recibía ese espacio que ahora llamamos cocina, tenemos noticias que la palabra llegó a estas tierras después de la conquista española. En la época colonial el espacio donde se preparaban los alimentos comenzó a conocerse como cosina o cocina. Pero en el antiguo nahuatl aparecen otros nombres registrados. Veamos.

En el diccionario de fray Alonso de Molina, escrito en el siglo XVI, se registran las entradas “tlaqualchiualoyan”, “mulchichiuhcan” y “mulchichiualoyan” (p. 31V), como el lugar donde se preparaban los guisados. Porque literalmente a eso se refieren, tlaqual, de tlacualli, comida, y la raíz Mul, de mulli, cosa guisada o guiso, como el espacio dedicado a preparar lo que se come o lo que se guisa. Tal vez, por ser un fraile que vivía en comunidad es que registró esos nombres, pues las reglas de la orden de San Francisco prescribían trabajar, cocinar y comer en comunidad, esto es que un grupo compuesto solamente por hombres cocinaban y comían a parte del resto de la sociedad. En esa época existía una cocina dentro del convento de San Bernardino de Siena, donde los mismos frailes preparaban su comida.

En cambio otros documentos coloniales de orden civil o públicos, fueron escritos por escribanos reales (es decir avalados por el rey) o escribanos indígenas, esto nos remite a que algunas palabras, acciones o lugares fueron registrados por hombres que vivían en otro contexto social, en otro tipo de comunidad, en los pueblos o en ciudades en lugares donde hombres y mujeres convivían diariamente, pero en una sociedad gobernada por hombres, donde las mujeres ocupaban un lugar secundario, con limitaciones para vivir y trabajar fuera del hogar. Es decir, que no tenemos noticias de textos escritos por mujeres que nos cuenten a qué olía el guiso, cómo saber qué le faltaba de sazón, cómo conseguir los ingredientes, etc.

En esos contextos civiles, a diferencia de las obras religiosas, como crónicas y el citado diccionario, el espacio para cocinar se le conoció como “cihuacalli”, literalmente como “casa de mujer” o el espacio de las mujeres, esto por lo menos está registrado en obras escritas en el siglo XVI, donde a la cocina se le consideraba como un espacio de mujeres. Así en testamentos del siglo XVI aparecen registradas las palabras “cosina” o cihuacalli, como el lugar dedicado a preparar los alimentos.

Los documentos escritos casi no nos dicen qué lugar físico ocupaban las cocinas dentro de las casas, pero por referencias en documentos pintados (códices coloniales conocidos como códices techialoyan) y por algunas notas en otros tipos de documentos coloniales como testamentos y ventas de casas nos indican que algunas cocinas estaban construidas fuera de las casas, en los patios, cerca de los espacios donde se almacenaban los granos, pero dentro de espacios cercados por piedras o bardas bajas de adobe. Esto por lo menos en las casas grandes. Para las casas más sencillas, construidas en la zona chinampera se puede pensar que las cocinas también eran cuartos con sus paredes fabricadas con materiales de la región como cañuelas de maíz, carrizos u otates y madera y los techos también de zacate de monte o tejamanil. Sin embargo esto fue poco registrado en los documentos, por el poco valor monetario de las construcciones.

Sin embargo, tenemos algunos ejemplos:

[1013] Declaro que la otra mitad restante de la dicha casa de mi morada se la dejo a la dicha María de la Cruz, mi hija, que lo es el saguán, los altos con el correspondiente bajo, una **cocina** con la mitad de el patio y corral, es mi voluntad, cúmplase así.

[1013] Auh ynoc tlaco nicmamaquilia yn noconetzin Maria de la Crus ocalquiahuatl yhuan tlacpa ca yhuan tlani cali yhuan se **cosina** mochi yn tlaco tlali ypan mani caltin macos amo polihuis.[2]

[482] Lo tercero que digo, que le dejo una casa grande que mira para donde se mete el sol, que está en el llano como bajamos a las simenteras, que tiene patio grande y dos aposentos o dormitorios, una cocina, dos corrales...

[482] Ynic etlamantla notlatol niquitohua ca niccahuilitehua ze huei cali yztica ycalaquianpa yn tonatiuh moqueztica yxtlahuacan yc tontemomolhuia millcanpa yn quipie ze huei tlayxpantli ome tecochian ze **zihuacali** ome colal...

[487] Y también digo así, que tengo otra casa enfrente de la iglesia de Nuestra Señora, que mira hacia donde se mete el sol, que tiene un patio y una cocina, y una sala donde se da de **comer**, y un corral de piedra y una mesa que tiene de largo dos varas y media...

[487] Auh za no yuhqui niquitohua oc no ze cali moquzti[uh] ycal ixpantzinco yn zenquizca ychpochtli tonatiuh yquizanyanpa yztica ca no quipie ze huei tlaixpantli yhuan ze **zihuacali** ze manenecalco ocan **tlaquazque** yhuan ze colal yhuan ze mexa quipie ynic huiac ome b[a]ra yhuan tlaco...[3]

En los documentos también se pueden encontrar referencia a los enseres que se usaban en las cocinas:

[936] Vuelvo a decir que tengo un **metate** grande y se lo doy a mi hijo Mateo de la O [y a mi hijo Bernabé Antonio le doy un **metate** nuevo].

[936] Auh niquitohua ynicpia sentetl **metatl** huey nicmaca noconeuh Mateo de la O auh ynconoonetzin itoca Bernabel Atonio nicmaca yacuic metatl...[4]

---

2 Testamento de Sebastiana Francisca Tecuacuicuic, del calpule Tianquisnahuac, barrio de San Miguel, ciudad de Cholula, 10 de septiembre de 1699; en Teresa Rojas Rabiela, Elsa Leticia Rea López y Constantino Medina Lima, *Vidas y bienes olvidados. Testamentos indígenas novohispanos, vol. 3. Testamentos en náhuatl y castellano del siglo XVII.* SEP-CONACYT-CIESAS. 2000, pág. 421. (los subrayados son nuestros)

3 Testamento de don Mateo Xuárez de Gante, del barrio de San Jerónimo Izquitlan, pueblo de San Cristóbal Ecatepec, año de 1634, en Teresa Rojas Rabiela, Elsa Leticia Rea López y Constantino Medina Lima, *Vidas y bienes olvidados. Testamentos indígenas novohispanos, vol. 3*, págs. 198-199, 200-201.

4 Testamento de Juana Martina, del barrio de Tecpan Caltonco Nepantla, pueblo de Santiago Tulyahualco, Xochimilco, año de 1693 , en trasunto del 4 de julio de 1777, en Teresa Rojas Rabiela, Elsa Leticia Rea López y Constantino Medina Lima, *Vidas y bienes olvidados. Testamentos indígenas novohispanos, vol. 3*, págs. 380-383.

Viviendas en Xochimilco, Hugo Brehme, © (372067) SECRETARÍA DE CULTURA, INAH, SINAFO, FN, MÉXICO. REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INAH.



Detalle de cincolote
(espacio para almacenar maíz)



Detalle de corral





El tlecuil de Doña Cástula

Los sábados eran días de visitar a la familia. Íbamos con el hermano Pedro y a la casa de la tía Julia, pero la que más me gustaba era la de Doña Cástula.

Pasábamos por la iglesia de San Bernardino a persignarnos, yo dejaba por un momento la mano de mi abuelita para poder hacer la señal de la santa cruz, porque solo debía hacerse con la mano derecha; luego salíamos hacía la puerta que da a la calle 5 de mayo y de ahí seguíamos todo derecho casi hasta llegar a la iglesia de Xaltocan.

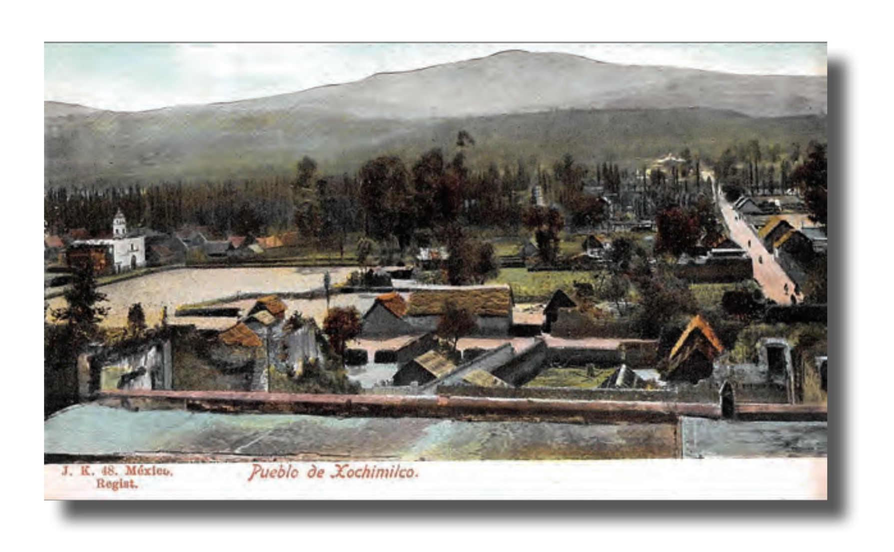
En el fondo de la casa se encontraba la cocina de humo y en medio estaba el tlecuil, una especie de brasero formado por tres piedras que llamábamos tenamastes. Doña Cástula se sentaba en una silla chiquita para alcanzar a darle vuelta a las gorditas de nata con queso, que preparaba para nosotros cuando se hacía de noche. Hacía una bolita de masa que después aplanaba y daba forma de rombo. Esas gorditas son delgaditas, blancas y un poco duras. A veces cuando sobraba salsa roja del guiso de la tarde, le podías poner unas gotitas para probar.

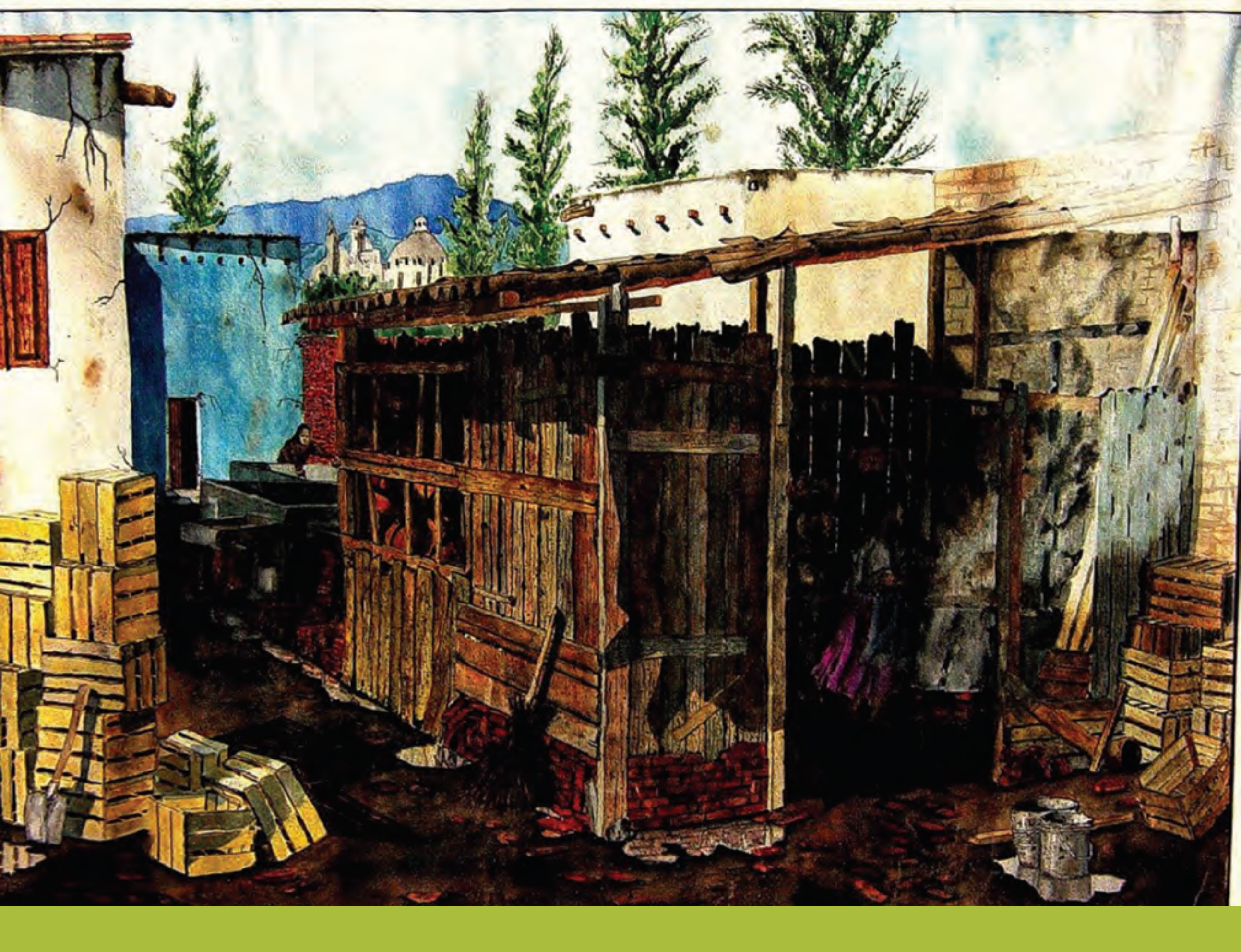
Nosotros nos sentábamos en una banca de madera larga en donde cabíamos mi abuelita y alguno de mis hermanos cuando también venían. Mi mamá se sentaba en otra silla de madera, no tan bajita como la de Doña Cástula, desde donde le ayudaba a pasar los ingredientes al comal.

¡Cómo hay personas a las que se les da muy bien narrar historias! ¿verdad? Doña Cástula tenía ese talento. Nos gustaba que contara historias de terror mientras tomábamos atole de masa; los niños atole y los adultos café de olla. Nos contaba que antes había muchos puentes en Xochimilco, allá por San Marcos, en Circunvalación y en Violeta. Todavía está el puente de San Diego. Justo en aquel es donde a Manuel, el hermano de mi abuelita, uno que ya no conocimos, se le apareció La Llorona. A él le gustaba mucho la fiesta y la bebida, entonces un día que volvía muy de noche vio que había alguien esperando en el puente, una mujer. A él se le hizo raro que estuviera sola tan tarde, así que se acercó para preguntarle si la acompañaba a su casa. Al acercarse vio que traía puesto un vestido blanco muy largo pero que no arrastraba en el piso. Empezaron a caminar hacia donde ella le indicó que era su casa, pero él se había quedado con la duda de por qué su vestido no arrastraba, así que se esperó tantito a que la mujer avanzara y es cuando se dio cuenta que la mujer no tocaba el piso. El tío Manuel se volteó y se echó a correr lo más rápido que pudo, cuando llegó a su casa estaba ardiendo en fiebre. Estuvo como dos semanas en la cama de la pura impresión.

Así nos contaba cuatro o cinco historias, cuando le pedíamos otra nos decía que ya no eran horas para estar en la calle, así que era la señal para prepararnos a salir. A mi me daba mucho miedo que en el camino nos encontráramos a esa señora sin pies, pero dice mi abuelita que solo se les aparece a los señores que andan tomando en la noche.

Doña Cástula nos preparaba un itacate, nos ponía más o menos veinte gorditas para acompañar el desayuno del domingo, las ponía en una servilleta de algodón que mi abuelita metía en un chiquihuite de carrizo que yo llevaba abrazando muy fuerte en el camino de regreso para que no se me cayeran por si se nos aparecía la señora esa y teníamos que correr.





La cocina de humo de la abuela

Recuerdo que estaba ubicada hasta el final del patio de la casa, estaba construida con madera de algunos muebles y ventanas viejas. En tiempos pasados fue de madera de tejamanil con techo de zacatón.

El humo salía por las ventanas y rendijas cuando se cocinaba para la fiesta del abuelo, para la posada o para los funerales de algún familiar. Era un espacio de sacralidad familiar; en el centro, las tres piedras del tlecuil, poseedoras del fuego ancestral y de las convergencias familiares, culturales e históricas. Una tortilla en ese tlecuil, dejada endurecer por el fuego, aderezada con sal y ceniza, fueron de los alimentos más elementales y sabrosos que recuerdo haber probado.

Ahora que comenzaron las lluvias, aún por el patio se cuelan esos olores a humo, ocote, tizne, maíz y sal, que al mojarse la tierra parecieran que vuelven de su letargo petrificado en los restos y ruinas de aquella cocina.

Texto e ilustración: Rodrigo Ocaña.

La cocina

"Una casa en común, regularmente cuenta con dos cocinas; una a la que se le podría mencionar como formal y es parte del inmueble, en ella se instala la estufa de gas, refrigerador, alacena, una mesa y sillas, la cual, regularmente permanece limpia y ordenada, en ésta la familia come esporádicamente, sobre todo si llegan visitas y carecen de comedor. Existe otra a la que le llaman cocina de humo, que es de aspecto informal e inclusive se encuentran trastes colgados del techo, jarros, cazuelas y ollas de barro, así como también cubetas de plástico, en tanto que los sartenes están sujetos de un clavo en la pared, ésta generalmente es improvisada o adaptada y techada a veces con láminas de cartón, sin que tenga ventanas, sino más bien tiene una o dos aberturas (según el espacio) normalmente amplias, de forma rectangular para la ventilación, en esta cocina, come la familia que comúnmente tiene lugares fijos para cada miembro de la familia, en donde el señor de la casa ocupa casi siempre la cabecera, mientras que la mujer tiene un lugar estratégico cerca de las cazuelas, ya que es la encargada de servir y repartir los guisos. Esta habitación pareciera ser el lugar más importante de la casa, ya que permanecen por más tiempo allí que en otra parte de las habitaciones, siendo éste el lugar más caliente de la casa, debido al efecto que tiene el fogón, principalmente cuando ese día es de fiesta". (María de la Luz Del Valle, *La alimentación en una comunidad Xochimilca: Santa Cecilia Tepetlapa*, 1998, pág. 112).



Café ¿soluble?

“La comida procesada era una opción práctica que aparentemente daba más tiempo a las amas de casa, ya que podían preparar un vaso de leche al mezclar leche en polvo con agua en el mismo vaso, café soluble en la taza y aún hervir una lata de leche condensada para obtener un postre. Si bien la reducción en el tiempo de compra y preparación de alimentos jugó un papel importante entre las clases trabajadoras, las mujeres de clase media y alta no se preocupaban por ahorrar tiempo o esfuerzo. Ellas contaban con la ayuda de trabajadoras domésticas quienes se encargaban de tostar y moler el café, hacer tortillas a mano antes de cada alimento, o bien comprar leche y conservarla en sus lustrosos refrigeradores. Para las mujeres de clase media-alta y alta, la comida procesada daba cuenta de su cosmopolitismo y afluencia. La comida procesada no sólo transformó la dieta de los distintos grupos sociales, sino también las prácticas sociales. Recetarios y anuncios publicitarios presentaron al pan de caja como una novedad y una alternativa elegante a las tortillas y los tamales, por lo que las sandwichizas se convertían en la versión moderna de las taquizas. En este proceso de cambio, la tecnología jugó un papel fundamental debido a que las mujeres que contaban con una sandwichera, wafflera, refrigerador y horno podían preparar nuevas recetas y platillos”. (Sandra Aguilar, “La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX”, 2009, pág. 79.)





Cocina y modernización

“La industria de alimentos identificó la modernización con la salud, la higiene y la felicidad que sus productos prometían brindar a sus consumidores. La industria alimenticia enfatizó la superioridad de sus productos ya que eran elaborados por técnicos especialistas en ambientes higiénicos y controlados, donde las manos eran sustituidas por máquinas creando lo que los industriales definían como productos de mayor calidad a aquellos producidos en casa o de manera artesanal. El discurso médico y científico de la época se utilizó para legitimar a la industria alimentaria al presentar la comida procesada como la opción más higiénica y sana. Doctores y creadores de políticas públicas vieron en la leche en polvo, por ejemplo, la solución a la deficiencia proteica que sufría el pueblo mexicano, así como la superioridad del aceite o manteca vegetal en relación a la manteca de cerdo”. (Sandra Aguilar, “La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX”, 2009, pág. 78.)

¿A qué nos sabe la modernidad?

"La comida procesada se convirtió en un símbolo de movilidad social, pero también de homogeneización de los gustos y las prácticas cotidianas. Mediante el consumo de un producto que era el mismo a lo largo y ancho del país se "unificaron los patrones de consumo con una visión nacional", permitiendo que el consumidor se vinculara con el mundo moderno y civilizado. Por último, al ser las mujeres las encargadas de adquirir y preparar los alimentos, su papel como consumidoras fue fundamental ya que de este modo participaron en la modernización de la nación y sus ciudadanos". (Sandra Aguilar, "La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo xx", 2009, pág. 79.)











Cepaliyac xiuhtontli.

Stomachi tumor

Aduersus ventris vel stomachi tumorem bonum est conficere ex xiuhtontli folijs et tlatlanquaye radice cepaliyac xiuhtontli cum alectorio contritis in vino Indico eoque exquisito, intro vero parte posteriorj pudenda sumat ad alui purgationem potionem ex cococxihuitl radice pipere Indico, sale, nitro et alectorio contritis.

Ventris dolor.

Radix herbe ohuaxocoyolin et alectorium in aqua terantur ex quibus potio facta parte posteriorj in ventrem sumatur: bibatur vero ex radice trita herbe huihuitzmallotic.

Remedio para el dolor de vientre, en *Libellus de medicinalibus indorum herbis* (Códice Cruz-Badiano), escrito por Martín de la Cruz y traducido al latín por Juan Badiano en 1552, edición fascimilar que publicó el Instituto Mexicano del Seguro Social en 1964.

Malestares y sus curaciones

Según el *Diccionario enciclopédico de la medicina tradicional mexicana*, de Soledad Mata Pinzón, *et. al*., Instituto Nacional Indigenista, 1994.

Chincual. Del náhuatl tzin, trasero, y cualiztli, carcomer o también tzintli, trasero, y cualli, sabroso, bueno, caliente. Enfermedad propia de los lactantes, particularmente de los recién nacidos, caracterizada por la aparición de granitos de color rojo en el ano, que pueden extenderse a las nalgas y las piernas. Se considera de calidad caliente.

En diversas regiones de México se cree que el consumo que hacen las mujeres embarazadas o lactantes de alimentos picantes o irritantes, da lugar a que sus hijos enfermen. Entre los alimentos calificados como irritantes, el chile y el café suelen ser los más comunes, la carne de puerco, la pimienta, los cacahuates y las pepitas son otros de los alimentos involucrados con frecuencia en el problema.

En Tepepan, Ciudad de México, y en Caltzontzin, Michoacán, se afirma que las "ronchitas" también se hallan en los intestinos. El tratamiento consiste en baños y se complementa con la ingesta de infusiones de diversas especies vegetales. En Tepepan se administran por vía oral gotas de té de hierba mora (Solanum nigrum) con pata de león (Geranium mexicanum); posteriormente, se baña al enfermo con agua de estas mismas especias y con sus hojas se le da una limpia.

Dolor de costado. Molestia en la región torácica, que de no tratarse, puede ser fatal. Es de larga evolución y más frecuente en los hombres; se origina por trabajar demasiado, correr mucho o ingerir bebidas alcohólicas en exceso. El dolor de costado o de la región torácica es intenso, punzante y constante, se presenta en "la parte angosta de la espalda y a los lados". En Tepepan, Ciudad de México y Tecospa, Estado de México, informan que el enfermo tose y escupe sangre. Como tratamiento, los curanderos de Tepepan, dan de beber el hígado y la sangre de cacomixtle, considerados de calidad caliente.

Dolor de garganta. Malestar aislado o acompañado de diversos padecimientos respiratorios.

En Tepepan, Ciudad de México, se reconoce como causa del dolor de garganta la ingestión de alimentos de calidad caliente, en especial las cebollas. [...] Se trata untando la propia saliva en el cuello, tomando un té de gordolobo (Gnaphalium Sp) y eucalipto (Eucalyptus Globulus) o comiendo miel de colmena.

Dolor de huesos. Enfriamiento de los huesos. Se origina cuando el frío cala hondo en los huesos a consecuencia de cambios climáticos bruscos, como salir a la intemperie o mojarse cuando "se está caliente". En ocasiones, el malestar se presenta con ardor en los pies y en las partes doloridas, en los niños pequeños, puede ir acompañado de debilidad y dificultad para caminar.

En Tepepan, Ciudad de México, y en Morelos es una condición frecuente en las mujeres que acaban de parir, para prevenir esta situación, aconseja a la mujer bañarse con un cocimiento de romero (Rosmarinus officinalis), santa maría, maravilla (Mirabilis jalapa), zapote blanco (Casimiroa edulis), tepozán (Buddleia americana) y pirul (Schinus Moller).

Buche. Bocio. Güegüencho. Región anatómica ubicada en la parte anterior del cuello, enfermedad conocida como abultamiento en el cuello causado por una creciente acumulación de calor o coraje. Por semejanza anatómica y funcional, su denominación alude al buche de las aves, que según el saber popular cumple las funciones de reservorio de alimentos.

Se trata del aumento de tamaño de la glándula tiroides, que produce abultamiento en la parte anterior del cuello. Es una afección particularmente endémica en algunas regiones montañosas, se reconoce como un padecimiento carencial, común en poblaciones donde el yodo no se incluye en la dieta diaria. En la actualidad, el bocio sigue siendo un problema en nuestro país, reportado con mayor frecuencia para los estados de Michoacán, Guerrero y en zonas de Xochimilco y Milpa Alta. El investigador Carlos Viesca Treviño refiere que en la medicina prehispánica ya lo reconocían, pues existen representaciones del mismo en figurillas de arcilla, sin embargo no se cuenta con referencias acerca de su causalidad y tratamiento.

Infección Intestinal. Para algunos habitantes de Xochimilco es un padecimiento diarreico caracterizado por la presencia de dolor abdominal. Se origina por comer “cosas que hacen daño”.

Latido. Acabamiento de estómago. Padecimiento identificado por una palpitación en la boca del estómago (epigastrio) o a la altura del ombligo (mesogastrio) cuya etiología se remite generalmente a problemas en la alimentación. La cantidad, el horario y la calidad de las comidas son los factores causales del mal reportados más frecuentemente, también se hace referencia a otros con particularidades regionales [...] La manifestación para establecer el diagnóstico es la presencia de un “latido”, “brinco”, “pulsación” o “palpitación” en la región abdominal, a la altura del ombligo o boca del estómago. Aunado a esto, se reporta frecuentemente inapetencia, dolor de estómago, endurecimiento del vientre, adelgazamiento, debilidad, vómito, diarrea, dolor de cabeza y ocasionalmente, “temblores” con sudor frío, febrícula o fiebre. Existen varios tipos de terapias. En Tepepan, Ciudad de México, se recomienda tomar un té de ruda (Ruta Sp) por las mañanas durante una semana, acompañando el tratamiento con masajes.

Limpia. Del nahuatl ochpantli, tleuchpantle; procedimiento ritual cuya finalidad es la prevención, el diagnóstico y/o el alivio de un conjunto grande de enfermedades. Entre ellas destacan las concernientes a la penetración de inmundicias en el cuerpo [...] A grandes rasgos, el ritual consiste en frotar al doliente con ramos de hierbas, huevos y otros objetos considerados purificantes y sagrados [...] Los elementos usados y la secuencia del procedimiento son distintas en las diversas regiones y grupos culturales del país [...] Aun así, la limpia posee rasgos propios que la separan de otras curaciones hieráticas. En primer lugar, los materiales utilizados pueden clasificarse en tres tipos; los expurgadores o purificadores-objetos con la virtud de atraer sustancias polutas, y con los cuales se talla al paciente, la comida ritual u ofrenda a los espectros que ocasionaron el malestar; y los elementos decorativos que expresan el orden cósmico, según las creencias locales.

Caldo. Líquido que resulta de la cocción de la carne en agua, añadiéndole o no otros elementos. En la medicina popular, los caldos son utilizados como remedios para el tratamiento de diversos padecimientos. Y se considera que son parte importante en la dieta del paciente. Por lo general se preparan con la carne y/o otras partes de aves, mamíferos y muy raramente de reptiles y anfibios.

Agruras. Malestar estomacal, acedo, acidez del estómago. Padecimiento del aparato digestivo que provoca sensaciones de ardor o calor en la garganta y en el estómago, además de eructos agrios. La ingestión excesiva de ciertos alimentos (en especial, los considerados "fríos"), la penetración del frío al organismo (independientemente de la vía digestiva), el consumo de alcohol y las comidas a deshoras, son algunas de las causas de las agruras [...] Al describir la sintomatología, los informantes señalan que el enfermo siente que "la boca se agua", "se agria", y que "repite" los alimentos constantemente; lo domina una sensación de ardor y acidez en el pecho en la garganta; le duele el estómago y percibe en el tracto digestivo, "quemaduras" que son conocidas como fogazo y ardencia. Por lo general, el tratamiento consiste en la administración de tés preparados con una o varias plantas medicinales, a las que se añade carbonato [...] En Xochimilco se usa el tomillo.

Carne de ajolote. En los pueblos aledaños a la Ciudad de México se considera eficaz ingerir la carne del ajolote (larva neoténica de Ambystoma) para el tratamiento de pacientes con padecimientos de las vías respiratorias, en especial para los héticos o tuberculosos [...] se atribuyen a la carne hervida de este animal propiedades medicinales para tratar la enfermedad conocida como pale o nexincle.

Pale. Padecimiento propio de los infantes producido por un nuevo embarazo de la madre, el niño llora en exceso, siente comezón en la nariz, y ocasionalmente tiene diarrea. También puede padecerlo el esposo de la gestante, quien presenta fiebre, escalofrío e inapetencia [...] una variante la reporta Alfredo López Austin para los nahuas de Morelos bajo el nombre de nexincle, aquí el agente causal puede ser el antes señalado o desencadenarse a raíz de un susto. Los infantes manifiestan desgano, somnolencia, sed e inapetencia.

Carne de cerdo. En comunidades nahuas del Ciudad de México se considera la carne de cerdo de calidad fría, por lo que es recomendada como remedio eficaz aplicada localmente en el tratamiento de la escarlatina, el sarampión y la varicela.

II. La comida y sus oficios




Despierta!
TELEVISA
IDIOTIZA
ZTECA
NDEJA"
132
¡¡RECHAZO TOTAL
A LA
REFORMA EDUCATIVA
CNTE
DE PEÑA NIETO!!
LOS QUE MIE
A LA NACI
Televisa
TV AZTE
DISTORSIONAN LA INFORMACI
EN 10 SEGUNDOS
CNTE
EN LUCHA PERMANENTE, NI UN PASO ATRÁS
LA VICTORIA!



Un sábado en el mercado

Llegando por la calle de Nezahualcoyotl, se abre ante nuestros ojos el llamado "segundo mercado". El sonido de los guajolotes negros de moco rojo se mezclan con los gritos de los vendedores, quienes los ofrecen como el platillo principal para la cena de Noche Buena. Huele a algarabía, a prisa y a frescura. Los sábados dejan que los vendedores de animales vivos los ofrezcan a los marchantes para protagonizar sus guisos.

El señor del aguacate ofrece también sus montoncitos y por allá algún pescado en hoja de tamal (tlapique). En día de muertos es por esta zona que se encuentran las flores de terciopelo color magenta y el olor de incienso alcanza también los pasillos de las hierberas, las canastas de mimbre y carrizo que cuelgan de los puestos del primer pasillo enmarcan la zona de chiles secos y moles preparados. Si no da tiempo de preparar en casa el mole casero, habrá que probar una pizca de cada uno para validar el sabor, aunque todavía hay que componerlo un poco para el gusto de la casa.

El crujido de las máquinas tortilladoras estremece de espaldas la zona de la comidas corridas, con sus manteles de plástico impresos con flores de colores fluorescentes. Sus sillas de madera tejidas invitan al visitante a echarse un taco de huauzontles, chiles rellenos o pollo con mole.

Frente a las más de diez tortillerías del primer pasillo se encuentran las carnitas y la barbacoa, en algunos puestos todavía se encuentran tamales y quesadillas de sesos que



fueron cocinados en manteca. Estos son distintos a los que se venden en los puestos de la calle, los sesos se mezclan con carne molida de puerco, tomate, ajo, cebolla, chile y epazote. Mi tío Venancio pasaba a nuestra casa en La Guadalupita a ofrecerlos todos los sábados, para nosotros era como un antojo de fin de semana, los sesos en tamal con queso fresco en un taco con tortilla recalentada. La familia Mendoza dejó de dedicarse al negocio del chicharrón y las carnitas pero todavía hay quien recuerda la forma peculiar de enrollar la corteza del cerdo que le daba un sabor distinto.

En un extremo de este pasillo se completa la ecuación, pues se encuentran dos grandes puestos con lo necesario para el taco placero: queso crema, salsas de varios colores, nopales preparados (tradicionales y de esos otros con mucho aceite, no sé si tengan nombre), también hay acociles y chapulines, habas hervidas y queso de puerco, no hace mucho se encontraban todavía ranas asadas y hueva de pescado.

En el siguiente pasillo frente a las comidas corridas, se encuentran los vendedores de verdura: jitomates, cebollas, chiles serranos, aguacates, zanahorias, chayotes y calabazas. Cuando mi mamá me manda a comprar con el Güero yo sufro porque no encuentro a nadie con esas características, soy mala identificando cuando me dice primera o segunda entrada, todo depende de por dónde caminas. Ahora hay otra sección de este mercado donde venden también frutas y verduras, en donde construyeron un estacionamiento, antes había un tianguis al aire libre en este lugar que también crecía mucho los sábados.

Igualmente vendían plantas, así que cada año, en diciembre, comprábamos unos ahuejotes que así chiquitos parecían árboles de navidad (pinos), mi abuelita decía que

era mejor porque así los plantábamos. Ella también prefería buscar ahí la verdura fresca, recuerdo que estaban en el piso y tenías que agacharte para escoger los montoncitos o bien vaciar en la bolsa la cubetita que servía de medida. A su vez, había que cuidarse los tobillos, porque pasaban los cargadores con unos carritos de madera bajitos con los que jalaban la mercancía y si te descuidabas se te atoraban en el calcetín y te lastimaban.

Regresando al segundo mercado hay que pararse también en la nave principal en donde se encuentran las quesadilleras, atoleras, tamaleras, los cocoles de Chalco y el único puesto de Xochimilco que vende garnachas de verdad, bueno, garnachas de Xochimilco. Las garnachas son unas tortillas fritas casi como tostadas con papa, longaniza, queso, lechuga y salsa roja, todo junto se mete a la manteca; por ahí también venden los plásticos para manteles y los granos de maíz para el pozole o los tamales. Para salir hacia la calle 16 de septiembre, por la primera puerta, hay que resistirse a los tacos de cabeza y las quesadillas de sesos, los jóvenes que ahora venden ahí son descendientes de una familia que llegó de Jalisco hace como cincuenta años. Por esa puerta se llega a la esquina de los esquites y el chileatole, a mí me parece que es muy verde, es diferente al que se come en las casas de Xochimilco, pero habrá que probarlo para comparar.

En esa esquina del mercado se encuentran las lecheras, que también traen nata, gelatinas y ahora tapioca con dulce, si se tiene mucha suerte se puede encontrar yogurt natural y de sabores. Frente a ellas hay vendedores que vienen de fuera, como el señor de los quesos frescos que viene de Veracruz y además trae vainilla natural. Cruzando la calle está la señora de Tetela del Volcán, quien ofrece zarzamoras de temporada. En estas esquinas ahora hay plataneros ofreciendo su producto ya embolsado, así, caminando, sin un lugar fijo. Sobre la calle de Madero, justo para cruzar al otro mercado (el mercado grande), hay arreglos florales, el olor de flor cortada envuelve a las y los vendedores de a pie que venden nopales chicos, ajos, rajitas de canela, limas de uñas y pasadores para el cabello.

El mercado grande está elevado, hay que subir unos escalones para entrar. En las salidas se acomodan los vendedores de aceitunas, de miel, los helados de recipientes de metal en bote de madera y a veces también marchantes de fruta cristalizada.

Mirando hacia el noreste, desde la iglesia del Rosario, miramos el costado del mercado con sus locales de macetas y alguno que otro puesto de ropa, es así que entramos por la primer entrada al pasillo de los polleros y más adelante de las carnicerías, pegados a la pared los vendedores de res y puerco y hacia el segundo pasillo los pescados y mariscos. En el primer pasillo, perpendicular a este otro, se oferta café molido y menesteres misceláneos como hoja de plátano para los tamales. En el otro extremo del mercado, al finalizar este pasillo, se encuentran los abarrotes que venden de todo un poco: chiles, crema, queso, semillas, sopa suelta. En las fiestas decembrinas, estos locales amplían su oferta sobre el pasillo con los productos de temporada para la ensalada de manzana, relleno de pavo, postres navideños y antojos de fiesta.

En el centro del mercado hay frutas y verduras, algunos locales especializados como el de los plátanos o el de la papaya, otros apuestan por la oferta mixta, también se encuentran locales de barbacoa y de pescados y mariscos preparados. En uno de los pasillos venden frituras para preparar y más allá se encuentran las boneterías y los vestidos para presentación de tres años.

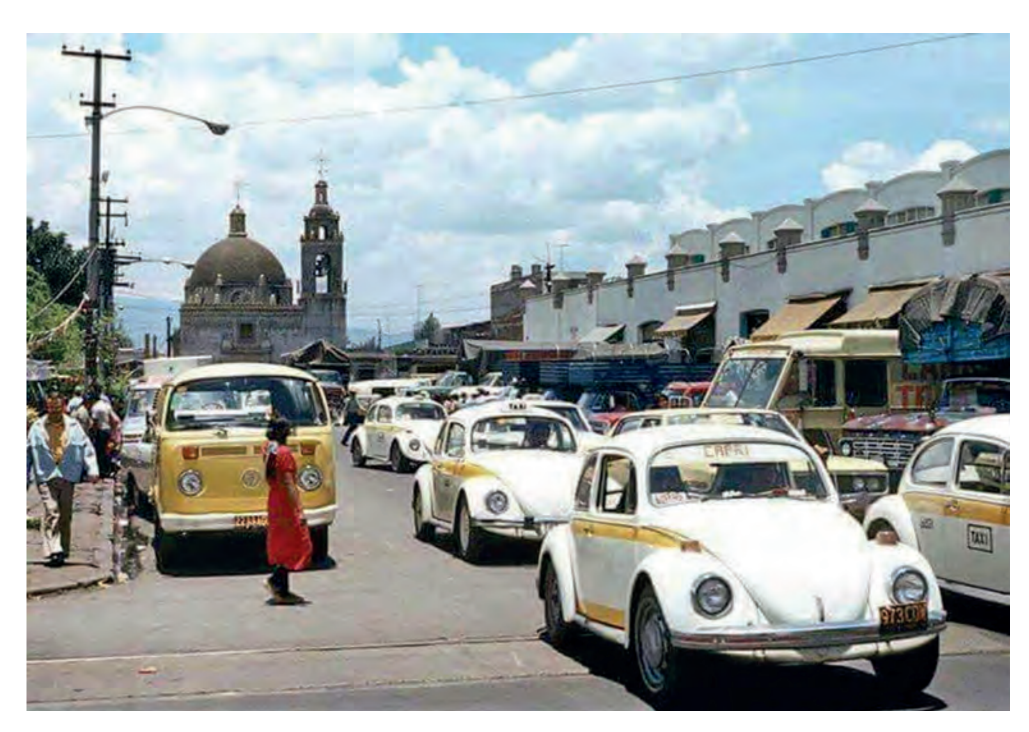
Saliendo de este lado se encuentran las eloteras, quienes venden elotes tiernos preparados (con mayonesa, queso y chile piquín) o en bolsa de cinco elotitos (con sal, limón

y un poco de chile). Aquí se encontraba la última parada del tranvía, después la parada de la ruta 100 y ahora los RTP que suben a San Francisco y Tulyehualco.

Me faltaba acordarme de las señoras que vienen de San Gregorio, en la esquina frente a la zapateria La Ribera, lugar en donde estaba el antiguo hotel en el que se encontraron Zapata y Villa con sus comitivas; estas señoras traen sus carretillas llenas de verdura: lechugas romanas, orejonas, italianas, berros, espinacas, coliflores y brócolis. También me olvidaba de las señoras de los tlacoyos y tortillas hechas a mano, hay en cada lado del mercado un grupo de señoras que los vende por docena o por pieza, preparados con nopales, queso y salsa. Hay de frijol, requesón, habas, hongos, huitlacoche y flor de calabaza. Una vez le pregunté a una de ellas cuántos vendía y me dijo que no sabía, que más o menos lleva al molino dos botes de esos de 20 litros. Me dijo: ¡imaginate si me los pongo a contar! No acabo.

En las calles aledañas también se venden frutas de patio como peras de agua, ciruelos, nísperos, zapotes e higos. Como los higos de mi vecina Petrita a la que le compraba todos sus montoncitos cuando yo era niña, me los comía de una sentada hasta que se me dormía la lengua.

Una va con mucha prisa al mercado, tratando de acordarse de hacer todo el mandado para no andar dando vueltas, ¿Será que el mercado ha cambiado?



Alrededores del mercado de Xochimilco, ca. 1980. Colección particuar.



Preguntas a una fotografía...

Si este es el Teuhtli ¿desde dónde fue tomada la foto?

¿Qué venden? ¿Es maíz?

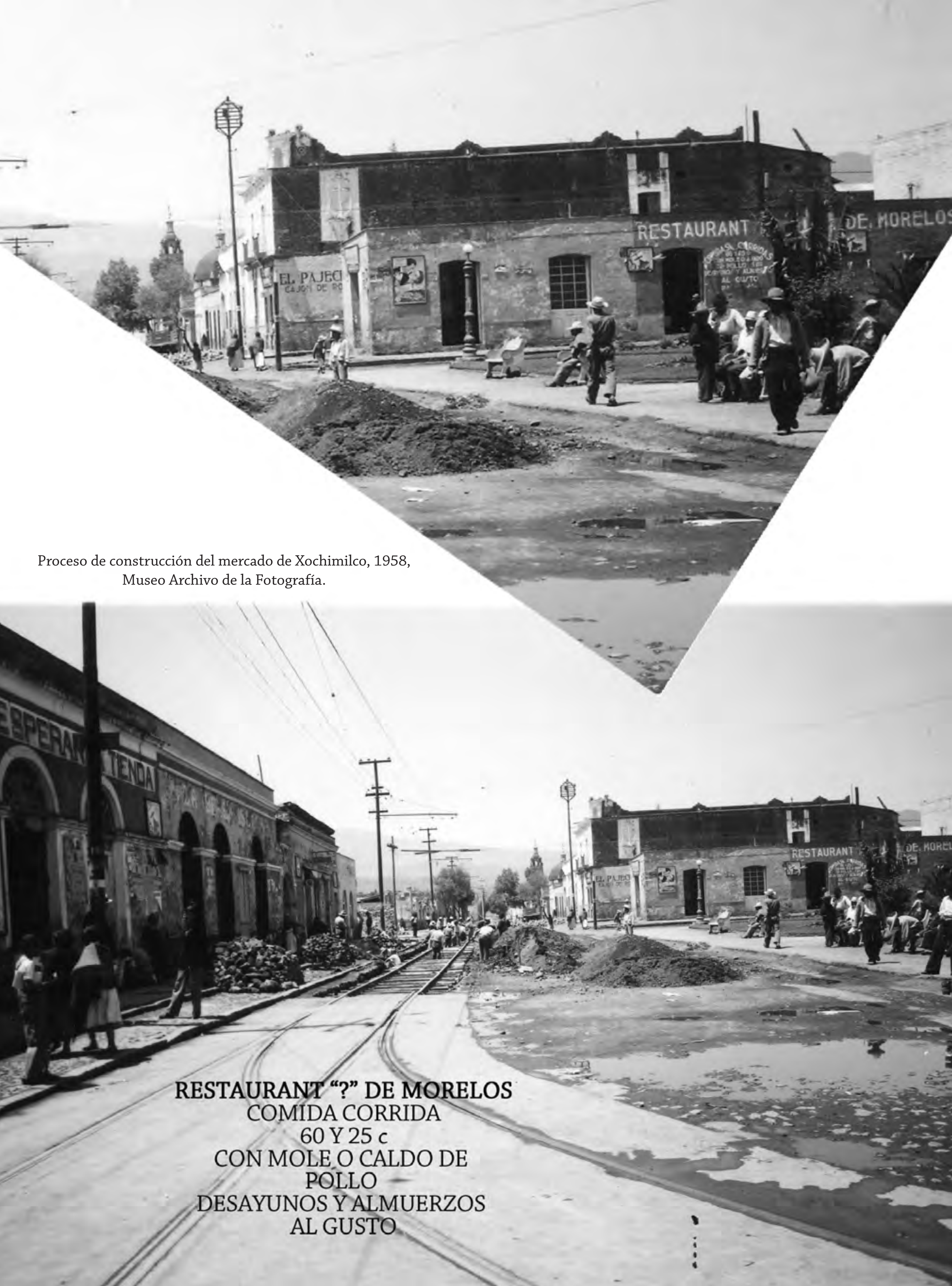
Mercado en Xochimilco, Archivo Casasola, © (91712) SECRETARÍA DE CULTURA, INAH, SINAFO, FN, MÉXICO. REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INAH.

¿Encontramos esta fotografía sola o es parte de una serie?

¿Quiénes venden dentro y quiénes fuera del mercado?

¿Por qué tenía estos portales?

¿Por qué están las letras al revés?



Proceso de construcción del mercado de Xochimilco, 1958,
Museo Archivo de la Fotografía.

RESTAURANT "?" DE MORELOS
COMIDA CORRIDA
60 Y 25 c
CON MOLE O CALDO DE
POLLO
DESAYUNOS Y ALMUERZOS
AL GUSTO




PANA ERIA XOCHIMILCO
LA MORELIANA,
TAQUERIA Y TORTERIA
523



Comercios y puestos ambulantes en Xochimilco, Archivo Casasola,
© (91713) SECRETARÍA DE CULTURA, INAH, SINAFO, FN, MÉXICO.
REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INAH.



Portal Benito Juárez, Archivo Casasola, © (91716) SECRETARÍA DE CULTURA, INAH, SINAFO, FN, MÉXICO. REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INAH.


LA ESPERA
LA ESP
Cerveza
DE
TODAS
MARCAS
CIGARROS Y CERILLOS
AQUI
DULCES Y REFRESCOS.
ABARROTES
NACIONALES




TEPACHE
SI HAY AGUA DE
TAMARINDO
AVENA
SI HAY AGUA DE
HORCHATA
SANDIA
SI HAY AGUA DE
ALFALFA
SI HAY AGUA DE
CERVEZA DE RAIZ
SI HAY AGUA DE
GUAYABA
CHIA
SI
FRESA
PIÑA COLADA
SI HAY AGUA DE
JAMAICA






Maiz Pozolero
$15x Kg




EXPORTACION



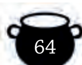









$10 CUARTO
$30 KILO





$20
APROVECHE
$20.00
KILO
15
pura vitamina
2x10
CHULADA
OFERTA
2 KILOS 10
LO MEJOR DEL DIA
$15.00
CUARTO
PROVECHE
10.00
BOLSA



EN LA
COMPRA
DE
CALZADO
ESCOLAR
REGALO

















CULLEN





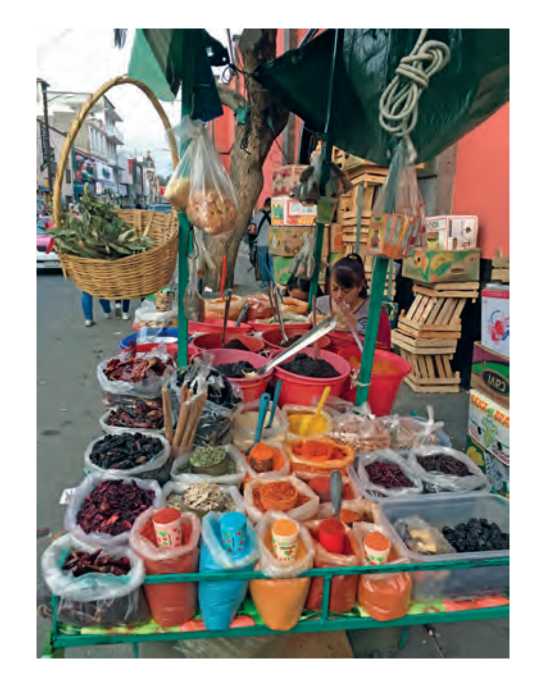







7.00
RABANO NEGRO
RAIZ DE AZAFRAN
RAIZ DE JENGIBRE






Coca-Cola






CDMX


PASTELERIA
XOCHIMILCO
Santa Crucita
56-76 01-00


RICOS
TAMALES
DE
FRIJOL Y
QUELITE








BISTEK
CHULETA




CARNICERIA
LA REYNA XOCHITL
DONDE CORTAR CARNE ES UN ARTE. TEXTO TOMADO DE "CARNICERIA ALICIA" UBICADA EN AYUNTAMIENTO Y ARANDA MEXICO D.F. DECADA 1940 - 1950 HNOS. BALANZARIO - SERVICIO Y CALIDAD
AGUAYON
DIEZMILLO
RETAZO
FILETE
MOLIDA
COSTILLAS
BOLA
SUADERO


PECHUGA
PIERNA Y MUSLO
RETAZO
SURTIDA
52
35
17
CABEZA
9


POLLO


Ese Rico Pollo
Soy yo..

No sólo de verdura se llena la panza: tablajeros, carniceros y obradores

Existía en Xochimilco poco ganado vacuno y porcino. Aunque las condiciones locales no se prestaban para su crianza y la actividad ganadera era de poca importancia: “en 1560 se estableció un matadero y en 1576 se sacrificaron 2500 novillos [...], en abril de 1904 se estableció el matadero en potreros de San Bernardino en el barrio de San Marcos y se construyó el rastro de Xochimilco”.[1]

Conforme las disposiciones sanitarias comenzaron a regular el manejo de los cerdos debido a las epidemias, la carne escaseó y se tuvo que acudir a otros mataderos como el de Topilejo o Ferrería en Azcapotzalco, o bien, frecuentemente los matadores salían en una camioneta de redilas llamadas puerqueras a recorrer barrios y pueblos con su tradicional ¡puercoooos que vendan!

En Xochimilco, con el desarrollo del turismo, el mercado se convirtió en un lugar de servicio de comida con un sinfín de lugares para abastecerse de elementos para acompañar los paseos en trajinera o para los días de campo en los bosques, plazas y jardines de la zona. ¡Pruébelo aunque no lleve! Era la frase del pasillo entre los puestos de carnitas, barbacoa, nopales, acociles y tamales.



TESORERIA DEL DISTRITO FEDERAL
DEPARTAMENTO DE MERCADOS
CEDULA DE EMPADRONAMIENTO

MENDOZA MA J GLEZ VDA DE 61 1 3 36M 36
INT ANEXO
CARNITAS
EL JEFE DEL DEPTO. DE MERCADOS
Tesorería del D. F.
1958 20 0
Departamento de Mercados
JUL
EL TESORERO DEL DISTRITO FEDERAL
"XOCHIMILCO"

Los obradores eran los lugares en donde se recibía la matanza del rastro para seccionar los cerdos y reses (ya que los chivos y borregos no se mezclaban y su consumo era de menor escala en las casas); la birria o la barbacoa es para comer fuera de casa, por ello estos se matan en casas o corrales de criadero, para la distribución y venta entre los clientes como: taqueros, restauranteros o familias locales.

¿Tacos joven?, ¡aquí es!, ¡pásele Güerita!, ¿qué le servimos?, ¿de qué le vamos a dar? Son frases que siempre acompañan y nos remiten a la variedad de carnitas y sus derivados, atendidos por singulares personajes casi siempre apodados “El Güero”, “El Cuñado”, “El paisa”, o tal vez el recuerdo de la *Taquiza* canción que popularizó Chava Flores: “pudo más una taquiza que mi más ferviente amor... y al llegar a la maciza me saliste con que no...”

Los puestos de tacos, carnitas y fritangas ofrecen productos de cerdo y res, tales como: chicharrón, longaniza, moronga, suadero, chorizo, pastor, gringas, gorditas de chicharrón con carnitas, chamorros, cabeza (de res) quesadillas de sesos de puerco, etc.

1 *Enciclopedia de México* citada por Araceli Peralta y Jorge Rojas, *Xochimilco y sus Monumentos Históricos*, Pórtico de la Ciudad de México, INAH, 1992, pág. 35.

El día a día de un taquero de *carnitas*

La jornada inicia como a las cinco de la mañana: se enciende el radio y se escucha la hora de las complacencias en el programa del "Señor Canchola" suena música de campo norteña, corridos, baladas y se cuentan leyendas e historias entre cortes. Como la radionovela una flor en el pantano, Porfirio Cadena, el Ojo de vidrio; aún recuerdo la del nahual y a un "Molonco tiene miedo", personaje de una historia que ayudaba a su patrón, jinete a caballo, que lo maltrataba con su fuste o látigo, ambientado por aullidos de coyotes a lo lejos. Silbaba mi papá y se entretenía en sus labores con ese programa de antaño.

Si es que el día anterior no se consiguió la carne en los obradores o el rastro se tiene que acudir hasta Ferrería más temprano. La carne se recogía en los destazaderos en canal, es decir: el cuerpo entero del cerdo sin vísceras. En el obrador de "Los Cuates" hermanos gemelos, uno del barrio de San Antonio y otro del barrio de San Pedro, se compraban de dos a ocho cabezas de cerdo y si había una varilla: menudencias del cerdo, pulmones, corazón, hígado, riñones, etc., también se cargaban en un costal vacío de azúcar en la espalda. Muchos obradores de carne existen y existieron en Xochimilco, yo recuerdo el de la familia Mendoza, en La Guadalupita, con el conocido "Charro Negro" y sus hermanas Sabina y Regina (posteriormente se encargaron del negocio sus hijos y nietos quienes hasta hace poco hacían chicharrón extendido o enrollado).

Ya que se cuenta con la carne, el proceso comienza con destazarlo por piezas. Se marca para cortar la cabeza del cerdo, separar los cachetes, la trompa y se parten con un hacha pequeña, se sacan los cueros (piel con carne y grasa), o sea lo que no es maciza, se parte en dos en forma diagonal, primero la cabeza y luego se sacan los sesos que servirán para las quesadillas. Se sorrasca la piel, es decir, se pasa a fuego de soplete o lámpara tipo mechero de gasolina, para quitar pelo e impurezas. Previamente se pone en un cazo a calentar y hervir la manteca para purificar y limpiar sus impurezas, se calienta a fuego de leña o de quemador de gas.

Una vez terminada de destazar la cabeza en piezas pequeñas, se continúa con la varilla: se separa el bofe (pulmones), buche, hígado, riñones, pajarilla (páncreas), corazón y las tripas para machitos, aunque estas casi nunca las venden en conjunto pues se separan y se venden por pieza como el buche.

Ya que se tiene todo preparado y lavado se coloca en la manteca precalentada (no hirviendo), derretida acuosa. Después, se sala la carne con sal de grano y uno o dos puños de sal Praga, se tapa y se deja hervir por horas revisando frecuentemente que no se pegue la parte que toca el cazo directo bajo la manteca y se cuida que se esté



Felipe Mendoza y sus ayudantes, Archivo Familia Mendoza



cociendo adecuadamente. Si se quiere dar un terminado de color, es necesario ponerle a la manteca, con la carne en el cazo, jugo y cáscara de naranja o leche clavel, algunos además le ponen *Coca-cola* para pintarla y que se vea más roja. Otros le ponen diversos elementos de acuerdo al estilo y gusto, en particular a mí me gusta sin aditamentos, sólo redimiendo la manteca, entonces se saca la carne ya lista y cocida, se cuela la manteca utilizada y se limpia nuevamente el cazo. Posteriormente se hierve la manteca al hervor máximo con agua para darle consistencia y volumen y se pone de nuevo la carne poco a poco para darle un dorado y sabor especial.

Las carnitas ya listas y calientitas se llevan al puesto en una tina metálica, se llega al puesto y se preparan las cosas. En un bote mantequero vacío se pone agua a fuego lento, se tapan con periódico mojado las cuatro esquinas, se coloca encima un recipiente rectangular metálico que tiene hoyos en la parte de abajo, el cual será el receptor de la carne para picar y recalentar a vapor. Se preparan las salsas y las verduras y se colocan en varios recipientes. El trabajo comienza con el aroma que se antoja sin importar la grasa o la dieta; se preparan los cuchillos para picar la carne y separarla en: maciza, trompa, ojo, cuero, oreja y surtida.

La tabla limpia (trozo grueso de madera, cortada en rodaja de 20 o más centímetros de madera de árbol, nogal u otro resistente pero flexible) emite un sonido al poner la carne para picar o poner en trozos, ésta se llena de grasa por lo que hay que rasparla y limpiarla frecuentemente.

En casa, el trabajo no termina, pues ya se están preparando los sesos de puerco con un poco de papada (carne grasa de debajo del cachete del cerdo sin llegar a ser maciza) con cebolla y tomate finamente picado, además de los condimentos y el sazón. Para las quesadillas, se dobla la tortilla y se le coloca el preparado de sesos ya hervido y bien cocido; además, se colocan los palillos de madera para que no se salga el relleno y se fríen en manteca caliente. Listas las quesadillas se llevan en bolsas de papel de estraza para vender, aunque casi siempre es difícil resistirse y no comerse unas cuantas en el camino.

Al final del día se comienza de nuevo el proceso para el día siguiente, mientras el lavadero se ve repleto de trapos grasientos y jergas que deberán ser lavadas para la posterior jornada.

Instrumentos para hacer carnitas y complementos:

Campana: gruesa metálica para pelar puercos parecida al rayador de queso.
Cebollero: para picar cebolla y cilantro.
Cuchilla curva: para desgrasar.
Cuchillo corto: para deshuesar.
Gancho de metal: con dos puntas para voltear carne y manejarla desde la manteca.
Medio machete: cuchillo grande y grueso pesado para picar carne cocida.
Paleta de madera: tipo remo para mover carne en caso caliente.
Púas: instrumento puntiagudo para sacar el chicharrón de la manteca caliente y manipularlo para darle forma.
Torreón: para cortar carne y destazar.


LOCAL 32






CARNICERIA y TOCINERIA
"LA CHIQUITA"
MAYOREO Y MENUDEO
AMPLIO SURTIDO EN
CARNES
DE
PRECIO,CALIDAD E HIGIENE



¡Aplausos a la masa! Tortillas y tortilleras

Antes no existían las tortillerías, no sabemos cuándo llegaron a Xochimilco las máquinas para hacerlas. Cuando le pregunté a mí papá "¿de niño te mandaban a las tortillas?, ¿dónde compraba la gente sus tortillas?"

Mí papá un hombre de más de 70 años no se acordó cuándo llegaron las tortillerías, le pregunté a mis tías mayores y a todas las personas grandes, pero no se acordaron.

De lo que sí se acordó mi papá fue de que su mamá, cuando era joven, antes de casarse con el abuelo, se dedicaba a hacer tortillas y después salía a venderlas por los barrios del centro de Xochimilco. Me contó que la abuela, junto con su mamá, hacían tortillas en su casa, allá en Lasunción (así se le dice al barrio de La Asunción) y después salían con su chiquihuite o canasta a recorrer las calles de Xochimilco, a hacer entregas o a vender tortillas. Dice que así conoció al abuelo, bajando del puente de San Cristóbal.

También se acordó que cuando la abuela no hacía tortillas él iba al mercado, pero en ese entonces no había tortillerías como ahora las conocemos. Las tortillas se compraban en el mercado grande, entrando por la primera puerta a mano izquierda en los locales donde ahora hay cremerías (del lado de la calle 16 de septiembre y Madero). Me contó que ahí estaban los comales, por eso el espacio entre los locales y los puestos de frutas es tan ancho, por el calor de las tortillerías. Ahí estaban los grandes comales de metal, pero eran alimentados con carbón y bolas de combustible y había señoras que echan las tortillas con sus máquinas como las que ahora usan en los pueblos de San Lorenzo Atemoaya, Santiago y Nativitas.

Pero ¿cómo es eso, comales de carbón? Pregunté sorprendido, pues sólo conozco los de barro que son pequeños, parecidos a los que hay en el camino rumbo a Chalma; en ese camino hay pueblos donde se cocina con leña o carbón y su comal de barro. Claro, mi otra abuela siempre cocinó en su brasero de metal y con carbón.

Me contaron que antes no había gas o era muy caro y aquí no se conocía. Entonces hace 50 años había comales de carbón y de petróleo. Pero esos de petróleo no duraron mucho, porque ensuciaban todo y olían mal. Por eso se crearon las bolas de combustible para alimentar a los comales, pues la leña también humea mucho, así que la gente empezó a preferir el carbón. Para hacer las bolas de carbón, había gente que juntaba el carbón muy molido, casi polvo, pero que servía para arder y lo mezclaba con un líquido (nejayote), lo amasaba, le deba forma de pelota, lo dejaba secar y con eso se alimentaban los grandes comales de las tortillerías del mercado.

Pero junto a esos comales, en las calles del centro de Xochimilco, siguieron existiendo señoras que se dedicaban a hacer tortillas a mano y vender por docena. En sus tlecuiles de leña o en comales de metal, pero elevados. Todavía hasta hace unos 20 años, en la calle Violeta, en uno de los callejones, una señora hacía tortillas por docena y salía a vender, cargaba las tortillas en un huacal, iba recorriendo las calles de Xochimilco. Pero esa señora también rentaba su comal cuando no lo ocupaba. Hace 30 años la gente de Xochimilco todavía sembraba maíz en la Ciénaga Chica o en la Ciénaga Grande, en lo que era el ejido de Xochimilco, pero todo eso se acabó cuando se decretó su expropiación. Entonces la gente ya no tuvo donde sembrar maíz y también se dejaron de hacer tortillas en los grandes comales de metal. Por eso ahora hay muchas tortillerías, casi en cada cuadra.

Antes la gente cocinaba con leña o con carbón, casi no se conocía el gas. Pero también se usaban el rastrojo del maíz; bien sacudida la raíz del maíz, sin tierra, arde muy bien.

Aunque parece que han pasado muchos años de esas historias, casi una vida, los recuerdo, no son tan lejanos, pues hace 30 años, todavía había señoras que hacían tortillas a mano. Hincadas frente al tlecuil hacían tortillas para vender por docena, como la tía Silvina, una señora muy grande del barrio de Xaltocan. No sé qué edad tendría, pero ella murió en el año de 1994, unos años antes de morir todavía echaba tortillas y las vendía.

Al estar preguntando ¿cuándo se establecieron las máquinas para hacer tortillas? ¿cuándo iniciaron las tortillerías? Mi mamá se acordó que casi enfrente de la casa de la tía Silvina, un tiempo atrás, existió uno de los primeros molinos del pueblo. Eso les ayudó a las mujeres del barrio, porque antes tenían que levantarse muy de madrugada a atizar el tlecuil y comenzar a moler en el metate, para así preparar la masa de maíz y echar las tortillas. Cuenta mi mamá que cuando joven, todas las mujeres tenían que saber hacer tortillas a mano, porque el maíz era la base de la alimentación de la gente de Xochimilco. Había ejido y en las parcelas se sembraba puro maíz, también en las chinampas se sembraba el maíz chinampero, entonces casi no faltaba esta semilla y en los tiempos difíciles, la gente podía desgranarlo y llevarlo a vender al mercado, aunque fuera con los regatones; con ese dinero se complementaba el gasto de la casa o podían hacer tortillas para comer y no gastar en comprarlas.

El maíz también era la base para la alimentación de los animales que se criaban en el traspatio de las casas. Por ejemplo, cuando abrió el molino Número 1, la gente se iba a formar en la madrugada para tener masa, tanto para hacer tortillas, como para preparar el alimento de los animales, pues a algunos puercos se les daba masa de maíz revuelto con algún otro grano, como salvado o trigo, lo que llamamos ahora sema.

El molino que existió en el barrio de Xaltocan pertenecía al tío Pedro y su esposa llamada Rutila. La tía Rutila también tenía sus comales de metal que rentaba para hacer tortillas. Así las jóvenes del barrio llegaban muy temprano a moler su nixtamal y al fondo de la casa estaban los comales y rápido echaban sus tortillas antes de irse a la escuela.

Ahora veo el gran trabajo que hay detrás de una canasta de tortillas, de tlacoyos, de sopecitos o gorditas de chicharrón. Me imagino a las señoras de San Lorenzo, de Santiago y de Nativitas levantándose de madrugada para ir al molino de su pueblo y moler el nixtamal, para después ponerse a hacer cientos de tortillas, llegar a las nueve de la mañana al mercado y así comenzar a ofrecerlas a tiempo para los clientes que todavía buscan tortillas hechas a mano.

La revolución de la tortilla

"[…] Hasta que se implementaron los molinos a principios de este siglo [siglo XX], las mujeres se levantaban al alba para hacer la masa y las tortillas que son la base de la dieta mexicana. Puesto que la masa fermenta en pocas horas, debe prepararse una fresca todos los días; este trabajo [exige] de las mujeres más tiempo del que toma hacer pan para toda la semana. Desgranada la mazorca, se ponía a macerar el maíz en agua con cal, luego se lo molía en el tradicional metate, se hacía la masa con agua, se daba forma a las tortillas y se cocía. Para cubrir este elaborado proceso que duraba de cuatro a seis horas, las mujeres se levantaban muy temprano para tener listas las tortillas para el desayuno antes que los hombres partieran, con la salida del sol, a trabajar el campo. La masa proveía también tortillas para otras comidas del día, pero se desechaban las que sobraban en la noche. Las mexicanas eran, pues, esclavas del metate." (Dawn Keremits, *Del metate al molino: La mujer mexicana de 1910 a 1940*. pág. 285)

Oscar Lewis cuenta que en 1924 se abrió un molino en Tepoztlán, pero se tuvo que cerrar un año después porque los hombres no estaban de acuerdo en que tuvieran tiempo libre, además se quejaban porque la masa hecha en el molino no era tan buena como la hecha a mano. Sin embargo las mujeres lograron reabrir el molino, pero fue hasta que los hombres ocuparon el control de la administración de ellos que el sabor dejó de ser un motivo de disputa. Estábamos ya frente otro problema, la explotación de la mujer en dos turnos: como asalariada en el molino y además haciendo el trabajo en casa.

La producción mecánica de tortillas también cambió la tarea casera de alimentarse a ser un trabajo asalariado y dio pie a que los hombres invadieran un territorio hasta ahora femenino: la elaboración de tortillas. Las mujeres comenzaron a trabajar en los molinos de nixtamal, pero hacia 1940 los hombres ocupaban los puestos en los molinos de masa y las mujeres en las tortillerías. Estas estaban usualmente junto al molino. Los hombres recibían un promedio de 1.75 a 3.40 pesos por jornada de trabajo, mientras que las mujeres entre 50 y 75 centavos.







Vendedores de pulque

El pulque es producto de la fermentación del aguamiel que se extrae de los magueyes, se ha consumido desde al menos el año 100 DC según la datación del *Mural de los Bebedores* en Cholula, Puebla, que da cuenta de su presencia principalmente en el altiplano central de la República Mexicana: Querétaro, Hidalgo, Puebla, Tlaxcala, Morelos, Estado de México y la Ciudad de México; aunque en la mayoría de los estados hay regiones donde se da.

El pulque es una bebida alcohólica que se acostumbra consumir de forma cotidiana en los locales destinados a ello denominados pulquerías, o bien se manda a comprar para convivios y fiestas. Además de su graduación alcohólica, el pulque posee gran cantidad de nutrientes que brindan energía, incluso es recomendado para mujeres embarazadas o en etapa de lactancia para que su bebé obtenga los nutrientes, asimismo en algunos lugares se acostumbra dar de tomar aguamiel a los niños como sustituto de leche, y los hombres que trabajan el campo acostumbraban llevar pulque para refrescar la sed y obtener energía.

En Xochimilco existen lugares donde se elabora el pulque, sobre todo en los pueblos de la montaña donde abundan los magueyes, como Santa Cecilia, San Francisco, San Mateo, Santiago Tepalcatlalpan, Tulyehualco, San Lorenzo, por mencionar algunos, aunque su producción, al ser poca, solamente es de autoconsumo.

En otros pueblos de la región es mayor la producción de pulque, como San Pablo Oztotepec o Santa Ana Tlacotenco, en Milpa Alta, de este último pueblo hay productores que "bajan" a vender pulque a San Gregorio y al centro de Xochimilco. En la calle Francisco I. Madero, entre 16 de septiembre y 5 de mayo, anteriormente vendían pulque en la banque-



Don Pancho, tlachiquero de la colonia El Capulín, Xochimilco.



ta, ahora lo hacen dentro del patio de una casa vieja y son conocidas como Las Santaneras, por ser de Santa Ana Tlacotenco; antes sólo vendían pulque blanco (dulce o fuerte) y aguamiel, ahora venden curados de diferentes frutas y semillas como fresa, guayaba o avena. Se recomienda asistir el 2 de febrero, que es el cumpleaños de la señora Candelaria, una de las mujeres que ha conservado desde hace mucho tiempo la tradición de vender pulque, ese día se ofrecen tamales y se presenta un conjunto musical para bailar.

También han existido otras pulquerías en Xochimilco, entre barrios y pueblos hemos identificado los nombres de 54 de ellas:

En los barrios
Las regatas, La Asunción
El barzón, La Asunción
El triunfo de tepechichilco, Caltongo
La niña del barrio, La Guadalupita
La pasadita, La Guadalupita
Uno para todos y todos para uno, San Cristóbal
El fuerte de Guadalupe, San Cristóbal
El triunfo, San Cristóbal
Los charros, San Diego
Un día como otro, San Lorenzo
Los aviadores, San Esteban
La raspa, San Antonio
El malecón, San Antonio
La tómbola, San Juan
El acocote, San Juan
La chinampa, Tlacoapa
Un viejo amor, Tlacoapa
El infiernillo, Tlacoapa
La reyna de las flores, El Rosario
Los gallos, El Rosario
La reforma de los gallos, El Rosario
El vacilón, El Rosario
El gran Gaona, San Pedro
La botijona, San Pedro
La casa del obrero, San Pedro
El triunfo del embarcadero, Santa Crucita
La hueyotitla, Santa Crucita
El templo de Diana, Santa Crucita
La pasadita, San Marcos
La hija de Tepechichilco, Xaltocan
Los locos, Xaltocan

En los pueblos
Los jardines flotantes, Nativitas
El atorón, Santa Cruz Acalpixca
La colmena, San Gregorio
A ver si puedo, San Gregorio
El tío rey, San Luis
El acocote, San Luis
El alcanfor, San Luis
La leona, Tulyehualco
El cardenal alegre, Tulyehualco
Te volví a ver, Tulyehualco
Los charros, Tulyehualco
El barrilito, Tulyehualco
Nomás no llores, Tepepan
Las bailarinas, Tepepan
La reyna de las flores, colonia Huichapan

Otras pulquerías que no se han ubicado con exactitud
(Tomado de las notas de Alejandro Madrid Barajas y José Farías Galindo)
El foco rojo
Los llanos de Apan
La casa de los obreros
La bisnieta de Caltongo
Las fuentes brotantes
El triunfo de los charros
El 16 de abril
Los sueños de Baco

De esta lista de pulquerías, actualmente solo quedan cinco: La botijona, El templo de Diana, El Barrilito, Te volví a ver y Nomás no llores, sin embargo han proliferado los lugares donde venden pulque como Agave 69 en Guadalupe I. Ramírez, por mencionar uno.

La mayoría de las pulquerías establecidas venden pulque procedente de Hidalgo o Tlaxcala, el cual llega cada tercer día. Las pulquerías anteriormente tenían, además del espacio principal, un departamento de damas, ya que no se permitía el acceso de mujeres en el salón principal donde los hombres tomaban, esto para evitar conflictos o que se les faltara al respeto. También son frecuentes los relatos de personas que cuentan que de niños los mandaban a la pulquería, se metían al departamento de damas con su garrafón para que se los llenaran y regresaban a casa con el pulque para la comida.

En las pulquerías también se acostumbra preparar comida u ofrecer algún tipo de botana como chicharrones, lo que nunca falta es el molcajete con salsa y tortillas y si los comensales se organizan, salen a comprar chicharrón y lo necesario para el taco placero, ofreciéndolo a cada una de las personas que entran a la pulquería.

Los domingos en la pulquería Nomás no llores se acostumbra preparar un guisado, el día que nos tocó ir ofrecieron alubias con nopales y chicharrón, preparados por la señora Verónica Pérez Landeros, esposa del dueño Antonio Vargas Mendoza, quien heredó el negocio de sus padres Jaime Vargas e Isabel Mendoza. Cabe destacar que esta pulquería es una de las más elegantes de la ciudad, por sus azulejos coloridos y los detalles de su arquitectura. Se recomienda su visita cada 12 de diciembre cuando ofrecen carnitas en honor a la Virgen de Guadalupe y toca una marimba para ambientar a todos los clientes que degustan la gran cantidad de curados elaborados ese día.

La pulquería El templo de Diana es una de las pocas que todavía acostumbran colocar aserrín en el piso, el cual sirve para absorber el pulque que algún parroquiano distraído pueda llegar a tirar, ahí se acostumbra la convivencia de todo tipo de clientes, desde los más veteranos hasta los jóvenes que por primera vez prueban el pulque. Mientras que señores acostumbran tomar solo pulque blanco (por cierto, se recomienda pedir del chiludo, pulque especial más fuerte, solicítelo directamente con el dueño Cachín, detrás de la barra), los jóvenes prefieren tomar alguno de la oferta de curados que se preparan al momento, entre los más exóticos se encuentran: ostión, pistache, yerbabuena, coco, manzana, cereza, por mencionar algunos. Pero sin lugar a dudas el que se ha vuelto más popular en los últimos tiempos es el Pulquicornio, basado en la famosa bebida de colores de una cadena de cafeterías norteamericana, amado por unos y odiado por otros, recomendado para aquellos que gusten de aventuras de azúcar extremas. También se recomienda pasar a esta pulquería en temporada de Día de Muertos, que es cuando preparan el curado de cempoalxochitl, el mismo cliente corta las flores del altar de muertos que ponen y se les prepara al momento, se recomienda pedirlo con la mitad de azúcar que acostumbran echar... ¡una delicia!



La niña del barrio

Fototeca Constantino Reyes Valerio, Coordinación Nacional de Monumentos Históricos, INAH.



Uno para todos y todos para uno



El triunfo del embarcadero



Las regatas



PULQUERIA NOMAS NO LLORES
JITOMATE
BLANCO $25.
AVENA $45.
CERVEZA $50.
PIÑA
HORARIO: 8AM A 8PM

“Quien toma pulque y come nopal vive un montonal”




El Templo de Diana
EXPENDIO DIGNIFICADOR DE PULQUE
Lics. Nº 30901
Diana
PIÑON
NUEZ
YERBABUENA
CAJETA
CACAHUATE
FRESA
GUANABANA
BETADEL
COCO
Con el de Avena
H1N1
LA INFLUENZA
NOS LA PELA
La Reyna Xochitl
FEDE O 2007


EXP · DE · PULQUE
NOMAS·NO·LLORES
RICOS·CURADOS·CON LIC·
FRUTAS·DEL·TIEMPO·Nº10130

El placer gastronómico en las pulquerías

Efrén Romero Acuña

Cada pulquería tenía a uno o más jicareros o despachadores, quienes también preparaban la botana, duchos en los conocimientos adquiridos en sus hogares o herederos de sus antecesores en su oficio, abiertos siempre a las opiniones culinarias de los asiduos clientes, también tenían mandaderos que por un vaso de pulque se hacían cargo de ir por el mandado, buscando siempre los mejores productos.

Algunos jicareros, tenían por costumbre escoger recetas para cada día de la semana, así es que, los clientes sabían lo que encontrarían, en otros, era la ocurrencia u opinión del dueño, jicarero o clientes. Comenzaremos por describir que en todas existían los molcajetes de diferentes tamaños, donde diariamente se preparaban las salsas, por ejemplo:

El pico de gallo: cebolla, chiles verdes, jitomate, cilantro y sal, esta salsa no sólo era para los tacos sino algunos le ponían una cucharada a su vaso de pulque.

Salsa de tomate verde: a veces cocidos o tatemados en el comal con chiles verdes cebolla y ajo y bien molcajeteada con sal de grano y algunos cominos.

La salsa de jitomates tatemados con cebolla, ajos, bien molida en el molcajete con un clavo y pimienta, cilantro picado para adornar.

Frijoles compadres: se ponía una olla grande con frijoles negros con cebolla y ajo y una cucharada de manteca, y si algún cliente llegaba con un codillo de puerco o huesos de res o piezas de pollo, chorizo o longaniza y hasta moronga y chicharrón, todo se ponía en la olla sin faltar unas ramas de epazote.

Les comento, que se pasaba el sombrero para cooperar para las tortillas y si sobraba dinero se les preguntaba qué hacer con él, que siempre se acordaba comprar las veladoras para la Virgen de Guadalupe y San Martín (benefactores y cómplices de las parrandas) eso sí, se les obligaba a quitarse el sombrero y con toda compostura silenciosa, rendirles su homenaje.

Si alguien traía un tlapique (tamal de hojas de maíz) con pescaditos o tripas de pato o pollo, de mollejas e hígados de pollo, acociles, se compartían y si era mucha la concurrencia cooperaba para comprar más de lo mismo.

Patas de pollo hervidas: se pasaban primero a fuego directo para quitarles la piel y después se hervían y se servían con limón y chile piquín con aceite y orégano.

Común el chicharrón con nopalitos o calabazas verdes, todo ésto en una picosa salsa de tomate verde o jitomate. Si la suerte se hacía presente no faltaba el carnicero que regalaba unos kilos de bisteces y ya con eso tenía asegurado por lo menos tres litros gratis. La carne se picaba y se sofreía agregándole jitomates picados con cebollas en rodajas, unos dientes de ajos picados, chiles cuaresmeños en tiras o rodajas y sal gruesa. Era común la preparación de chicharrón en ensalada acompañado de nopales y queso fresco, se hacían tacos con la salsa del día o chiles en vinagre.

Los sábados el platillo de lujo era el pazcle en ensalada con chiles serranos, cebolla, queso fresco, todo bien picado, bañado con aceite de olivo y sal, cilantro y aguacate como adorno. Cuando la cooperación era buena, se preparaba carne tártara: hecha con carne de res molida cruda, se le bañaba con limón, sal, huevo batido, chiles verdes, cebolla finamente picada, pimienta en polvo y a esperar que la carne macerara, y se servía en galletas saladas.

La riñonada ya fuera de res o puerco, se preparaba con manteca, jitomate, cebolla, ajos y chiles verdes. Los hígados encebollados, la carne fileteada con mucha cebolla y chiles verdes se freía en manteca. La moronga con tomate y cebolla picada, con venas de chile seco o chiles verdes, guisada con manteca, una delicia.

Muchas veces llegaban algunos fuereños, entre ellos albañiles en obra, que hacían su comida ahí mismo, por lo general Sardinas de lata con pico de gallo en tortas de telera o bolillo, ellos en una mesa aparte, si no compartían con los demás, se respetaba su comportamiento y no se les hacía menos a la hora del taco.

Éstos son, según mi encuesta y experiencia, los más comunes. Por último, puedo compartirles que una vez tuve la oportunidad de ganar una apuesta a un rico amigo, en un partido, Necaxa-Atlas, yo le aposté media barrica de pulque curado de piñón y él, seis conejos. Gané y me trajo los animalitos ya listos para ponerlos al fogón, cortados en piezas pequeñas a las cuales les di cocimiento en bastante agua con sal, cebolla, ajos y hierbas de olor. Mientras, preparé una salsa, dorando en aceite de olivo, chiles pasillas desvenados, cuarterones de cebolla, varios ajos, después los puse a remojar en pulque, y se molieron en el molcajete con sal de mar. Cuando se coció el conejo le quitamos el caldo y lo freímos delicadamente en aceite de olivo, le agregamos pulque, mientras freíamos la salsa que después le agregamos al guiso. Ya servidas las piezas con la salsa espesa se le agregaron rodajas de cebolla y queso canasta. Inténtelo, lleva tiempo pero vale la pena, esta receta es buena con barbacoa o lechón de puerco, borrego o chivo.

Vendedores de botana

Hay que detenerse a mirar bien, abrir los ojos, así grandotes, para encontrar en el transporte público, a señoras con canasta, bolsa, marido y niños, dirigirse a algún parque, alameda o centro recreativo, para una convivencia familiar, el transporte a tope y el olor de una torta de huevo con frijoles, o un huevo cocido que se comen desde su sitio en el camión o pesero, denota su preparación previa para salir , y su clásica bolsita de pepitas, cacahuates o pistaches, tronando al ritmo del ruidoso transporte.

En las plazas, jardines, deportivos o fuera de las escuelas primarias o secundarias, o la salida de los centros de trabajo, pulquerías o cantinas, pasa el señor con su canasta de mimbre o su cubeta galvanizada, con productos variados, las botanas: huevo duro, cacahuates salados, enchilados, pepitas tostadas con sal y cáscara o peladas "peladitas y a la boca", el chito (carne de burro enchilada) y antes de la prohibición los huevos de tortuga se veían en la canasta casi del tamaño del huevo de gallina pero aplastados como en una bolsita blanca, es decir sin cascarón, sólo con esa tela blanca que los protege, o huevos de codorniz, huesitos de capulín tostados con sal, pistaches, nueces de las llamadas nueces de la India (que en realidad se traen de Brasil), churritos, frituras, palomitas y en un cucurucho de papel periódico o de estraza, las burritas que son: maíz tostado con sal o con piloncillo; muéganos, semillas de girasol, entre otras sorpresas al paladar.

Existen locales semifijos donde se pueden comprar y llevar, en la cantidad que uno requiere y son frescos, es decir, se preparan el mismo día de venta para consumo sin conservadores, se tuestan en un comal de barro y se van moviendo de un lado a otro para que no se quemen con escobillas de popotillo amarillo.

Todo ello para llevar y consumir en el camino durante la charla, la caminata, la copa, la cerveza o simplemente por el gusto de sentir ese sabor saladito entre los dientes, su consumo disminuyó por la industrialización de "botanas" y la aparición de los denominados productos chatarra, papas fritas, maíz tostado con chile (doritos, tostitos, rancheritos, cazares, fritos), aunque últimamente han aparecido los churritos de frituras de maíz o trigo y actualmente de amaranto con linaza. Un sinfín de productos para consumo rápido mientras esperas la hora de la comida o bien llegas a tu destino, acompañados de un refresco con gas, dulces en bolsitas peritas de anís, cocalitos rellenos de miel, corazones perfumados de rosas, chícharos verdes o rojos picantes, manguitos, paletas de menta y la variedad es infinita.

En caminos y rutas para pueblos cercanos o de provincia aún se puede ver este tipo de consumo, que en el fondo es más natural y tal vez nutritivo, fácil de llevar y de consumir, no requiere preparación adicional y no generan basura como las botanas "chatarra" o los desperdicios como las pepitas son biodegradables, económicos y versátiles de sabor.

También sirven como botana azucarada los dulces naturales en canastas de mimbre o en locales establecidos o temporales: dulce cristalizado, alegrías, dobladas de oblea con pepita y miel, merengues, manzanas cubiertas de dulce rojo.

Actualmente se venden como botana rápida: patitas de pollo cocidas en vasos de unicel, con chile (cercanas a los elotes o esquites), alitas adobadas de pollo, bolsas de papas fritas, chicharrón de harina de trigo preparado (con chile o con cueritos de cerdo en salmuera en tiritas con crema, mayonesa lechuga, repollo, queso, de acuerdo al gusto); los famosos dorilocos (frituras de maíz de la marca Doritos) con chile en polvo o líquido, salsa

botonera, gomitas de dulce, lechuga, zanahoria y jícama rallada o lo que el paladar se atreva a probar, lo salado y lo dulce conviviendo libremente para deleitar rápidamente, sin etiqueta, sin formas, solo es un antojo. Ahora son jicaletas y pepinos con gran variedad de chiles con dulce de colores, antes solo eran los rábanos, zanahoria, pepino rallado finamente con chile y limón.











Vendedora de caldos

Margarita ha vendido comida durante treinta años en la vía pública, sobre la calle Madero, a veces un poco más para allá, a veces un poco más acá. Ella, como otros, ha resistido no sólo las inclemencias del tiempo, también el desconocimiento de las autoridades delegacionales respecto al valor de su profesión: alimentar a las personas que trabajan fuera de casa en el centro de Xochimilco, con unos platillos que cualquier restaurante de cocina mexicana envidiaría. La sencillez de la oferta y la profundidad de la experiencia hacen que la suerte de llegar y, que aún le quede comida, sea casi como sacarse la lotería.

Vino de Atlixco, Puebla y nos cuenta que su mamá comenzó a vender desde 1957, a ella es a quien se le debe adjudicar la idea del puesto de caldos. Margarita continúa este trabajo todos los días, de martes a sábado hace mole de olla y frijoles negros y cada día prepara un guisado diferente. Hace su mandado los lunes, por lo que no va a vender ese día, al volver del mercado descansa un poco y después comienza a lavar ocho kilos de carne y a preparar los ingredientes, por la noche sazona para dejar el puesto preparado, por la mañana muy temprano, desde las 5, termina de cocinar y así sale a tiempo para llevar la comida, la cual define como poblana al estilo xochimilca.

Doña Mago, como la conocemos, jala su carrito desde el barrio de Xaltocan, aunque anteriormente lo hacía desde el final de la calle 5 de mayo, ahora atraviesa por el último embarcadero de Belén. Con fuerza y determinación empaca sus cazuelas de peltre y los caldos recién preparados para montar este puesto rodante que comienza a atender desde las nueve de la mañana hasta la una de la tarde, aunque la verdad es que para medio día ya ha acabado casi todo. No sabe exactamente cuántos platos vende al día pero nunca ha cambiado la medida de porciones ofertadas.

Doña Mago cuida a sus clientes, así que es muy poco probable que te venda una cazuela completa o te aparte un plato. Ora sí que el que vio, vio, y el que no, no comió.

Menú semanal:

Martes
Garbanza
Bistec en salsa verde o roja
Mole de olla
Frijoles negros

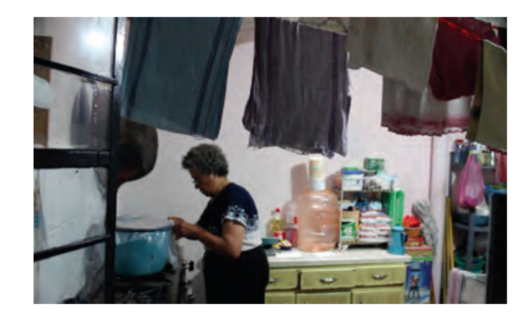
Miércoles
Carne de puerco con verdolagas
Alberjones
Mole de olla
Frijoles negros

Jueves
Pepitas de chile
Caldo de habas
Mole de olla
Frijoles negros

Viernes
Chicharrón en salsa verde
Lentejas
Mole de olla
Frijoles negros

Sábado
Patas de res en chile verde (tomate y chile verde serrano)
Garbanzas
Mole de olla
Frijoles negros











Molinos


MOLINO
PARA CHILES
Y GRANOS
EL NUMERO "5"


"MOLINO SAN DIEGO"


MOLINO DE CHILES Y GRANOS
"LU-LU"


INO PARA CHILES Y GRANOS EL Nº1


MOLINO Y TORTILLERIA
GRANOS
CHILES
NIXTAMAL
MATERIAS PRIMAS
MOLINO
DE CHILES Y GRANOS
MATERIAS PRIMAS
MOLINO
TORTILLA
100% MAIZ
MATERIAS PRIMAS

Panaderías



Coloque aquí la foto de la panaderia de su barrio

Paleteros y neverías















Nevería La Reyna de Xochimilco



Vendedora de tamales

La señora Graciela Herrera Cortés vende tamales en la contraesquina de la iglesia de Santiago Tepalcatlalpan desde hace 23 años, sale todos los días desde las 7 de la mañana y vende tamales de verdes, rojos, de mole y de dulce, ya sean solos o en torta de tamal; también vende tamales oaxaqueños envueltos en hoja de plátano y atole de chocolate y arroz. Hay gente que le compra para llevar y desayunar en su casa y otras personas se lo comen directamente ahí sentados en unos banquitos mientras platican con la señora Graciela. Otras personas piden su torta de tamal para llevar comiendo mientras llegan al microbús que los llevará a sus lugares de trabajo.



Placero

El señor Luis Ávila Flores vende todos los fines de semana en Santiago Tepalcatlalpan desde hace 30 años todo lo indispensable para acompañar una buena comida, como: ensalada de nopales, aguacate, guacamole, rábanos, cebollas, arroz, chiles rellenos, salsas, perejil, entre otras cosas para preparar el taco placero.



Apodos xochimilcas

En diferentes pueblos y barrios han existido oficios o alimentos que han determinado la forma de nombrar a sus habitantes, como por ejemplo en los barrios del centro de Xochimilco:

San Pedro: herreros; San Antonio: panaderos, paneleros y ceramistas; San Marcos: piedreros, ceramistas de incensarios y braceros; San Juan: floricultores; Tlacoapa: escultores; La Asunción: cesteros y chiquihuiteros; Caltongo: cesteros (cestos, petates de vara y tule) y carriceros; Belén: cesteros; San Cristóbal: canoeros; La Santísima Trinidad Chililico: los chililicos, los sabios, los chilares; Santa Crucita: petateros; San Esteban: piedreros; San Lorenzo: asados o los de la parrilla; San Diego: limosneros, los de la canasta, chincocollos, los chimpancle; La Guadalupita: chupamaros o chupancles; El Rosario: coyotes.

En los pueblos también se acostumbraron algunos apodos, como los de Tulyehualco les decían los chiquihuiteros por dedicarse a la elaboración de chiquihuites; a los de San Mateo Xalpa les llegaron a decir los torres mochas debido a que por mucho tiempo la torre de su iglesia estuvo inconclusa en la parte superior.

A los de San Lucas Xochimanca les dicen los cuatatapa por los frijoles que preparan que llevan ese nombre. Según el diccionario de la lengua nahuatl de Cesar Macazga Ordoño, la palabra cuatatapa quiere decir: desmelenado, de cuaitl, cabeza; y tatapantli, manta gruesa, vieja y remendada. Isabel Inclán mencionaba que algunos vecinos eran nombrados cuatatapa por la forma en cómo les quedaba el cabello despeinado después de quitarse el sombrero.

Los habitantes de Santiago Tepalcatlalpan son apodados como pascleros por comer y vender pascle, que es el páncreas de la res, hay una señora que vende pascle de martes a viernes por las mañanas frente a la iglesia de Santiago.

Por la diversidad de chiles que cultivaban y vendían los del pueblo de San Gregorio Atlapulco se les conoció como chicuarotes, debido a que la gente decía "ya vienen los de los chiles buenos y grandotes."



Frijoles cuatatapa

Pascle

Chile chicuarote
Cortesía de Félix Venancio

Banquetas, fondas y restaurantes

A lo largo del día podemos ver en las calles diferentes formas de ofrecer comida. Los más madrugadores son los puestos de tamales y atole que se colocan en esquinas estratégicas para vender los tamales de salsa verde con carne de puerco, salsa roja con queso y rajas, mole con pollo o de dulce sabor fresa, ya sea en torta o solos, además de los clásicos atoles de chocolate o arroz, o café en vaso de unicel, algunos puestos ofrecen además tamales oaxaqueños y panes de dulce. Se establecen desde las 6 de la mañana y se levantan aproximadamente al mediodía o una vez terminada su mercancía.

También podemos encontrar los puestos de jugo, los especializados en el zumo de naranja hasta los que preparan de zanahoria, betabel, licuados con leche, frutas y cereales o jerez con huevo de codorniz.

En algunas esquinas por la mañana podemos tropezar con puestos de birria y cabeza que ofrecen un vaso de consomé en la compra de los tacos. A su vez los puestos de tacos de mixiote deleitan nuestro paladar o cuando es fin de semana resulta común encontrar puestos de barbacoa y carnitas.

Igualmente hay opciones para aquellos que hacen ejercicio en la Deportiva, para recobrar sus energías pueden pasar a comerse una torta o unos tacos de bistec en la esquina. A la hora de la comida, los encargados de comercios que trabajan en el centro de Xochimilco pueden ir a comer a su fonda de mayor confianza, la clásica comida corrida, con sopa, arroz, guisado y agua, aunque también existe la opción de los tacos de guisado o las quesadillas, gorditas, tlacoyos y sopes de alguna esquina.

Para los turistas existen algunas opciones, ya sea que quieran comer en el mercado de Xochimilco pozole, pancita y enchiladas o decidan ir a algún restaurante ubicado en la avenida Guadalupe I. Ramírez, aunque la opción más adecuada para tomarse la foto es dar una vuelta en trajinera y degustar alguna quesadilla que les haga al momento la señora que vende en su canoa. También pueden esperarse a llegar al embarcadero de Nativitas, y sus alrededores, a comer en algún puesto.

Si por la mañana la oferta gastronómica es variada, por la noche es aún mayor, al ocultarse el sol podemos ver cómo un taquero acomoda religiosamente cada capa de carne al pastor en la aguja del trompo, para que por la noche gire sobre su eje y se vaya cociendo para tapar más que una muela de los ansiosos clientes; hay algunos puestos de tacos al pastor que son untados con una capa de frijol, además de ser acompañados por su rebanada de piña, cebolla y cilantro correspondientes. Los que se ponen junto a la fuente de la Sirena, en el barrio de San Marcos, son populares por su variedad de salsas, pioneros en la de cacahuate. Originarios de Michoacán y Oaxaca, hace algunos años se dividieron en dos puestos, el "chalán" (Don Sixto) decidió emprender su propia travesía con su hijo y puso su puesto al lado del de su antiguo jefe, cabe mencionar que la pegó en grande. No sabemos si en esta ocasión el alumno superó al maestro, pues ambos conservan el sabor original.

Los puestos de tacos de suadero, de bistec o campechanos también abundan en el centro de Xochimilco, así como los de hot dogs y hamburguesas, de estas últimas las que se encuentran sobre la calle Violeta esquina con Trajineras, son cocidas al carbón. Abundan los puestos de alitas, papas a la francesa o papas fritas. Otras opciones pueden ser los negocios de la avenida Guadalupe I. Ramírez, como las pizzas al carbón, o para los que gusten de un buen lugar para platicar y tomar un café o una cerveza están las cafeterías a lo largo

de la calle. Mención especial merece el café La Espalda de Dios, en la Av. Nuevo León casi esquina con Dalia, lugar en el que durante más de diez años se han reunido músicos, pintores, fotógrafos, diseñadores gráficos, niños, adolescentes y familias a pasar un buen rato disfrutando de un rico café oaxaqueño y unas crepas de la casa.

Y para los que gusten de algo más ligero, pero no por eso menos rico, pueden comprar un elote con mayonesa, queso y chile, o unos esquites con chile "del que pica" o "del que no pica".

Nota de los autores que se debe tomar con cautela:
Existen no más de cinco restaurantes que ofrecen comida mexicana, con menú a la carta. No recomendamos ninguno ni tampoco los desaconsejamos. Por lo pronto para comer auténtica comida xochimilca hay que acudir a la invitación de una fiesta patronal, o sentarse a la mesa un día cualquiera en una casa xochimilca.










¡BIENVENIDOS!
Coca-Cola




ANTOJITOS




QUESADILLAS
Coca-Cola






Consuelo
ATOLE
Guayaba
Arroz
Champurrado
Pinole
TAMALES
Rajas
Verde
Mole
Dulce




MERCADO XOCHIMILCO
COCINA








COCINA LOCAL 97
"MARIA ISABEL"
COMIDA CORRIDA
ARROZ / ESPAGUETI
GUISADO A ESCOGER
CARNE DE PUERCO
ALBONDIGAS
CHILES RELLENOS
TORTILLAS
BUEN PROVECHO
BlaK
ABIERTO
PECHUGA
PIERNA Y MUSLO












KEKAS GIGANTES
QUESADILLAS




RICA PANCITA MARY






ANTOJITOS
MEXICANOS


RESTAURANTE BAR
HERMENEGILDO GALEANA 362




VIVA
MEXICO
GARY
DONRETO

Antiguos restaurantes en Xochimilco para turismo y fiestas

El Bosque
El Embarcadero
El Mirador
El Quetzal
La Cabaña de Antares
La Carreta
La Finca Tepepan
La Flor de Xochimilco
Las Amapolas
Las Chinampas
Las Flores
Los Arcos
Los Manantiales
Moctezuma
Villa del Mar
Xochimilco Inn



Participantes del concurso La India Bonita frente al restaurante Xochimilco Inn. Colección particular



Postal del restaurante María Candearia. Colección particular.



Postal del restaurante Amapolas. Colección particular.



Restaurante Las Flores, © (91707)



Comida para viajeros y visitantes

La historia de Xochimilco, como un lugar de recreo y esparcimiento, no es cosa nueva, ha evolucionado la forma de percibirlo y vivirlo, los viajeros nacionales y extranjeros se llevan un recuerdo de su experiencia buena o mala, algunos sólo consideran a la zona lacustre como un escenario mítico para remembrar, otros ni siquiera lo observan, cada quien busca la forma de divertirse de pasar y pasear un rato en este paisaje peculiar.

Para satisfacer las necesidades de estos visitantes se han transformando algunas costumbres y tradiciones, entre ellas las referentes al campo. Hoy en día se trabaja mucho menos la tierra y, algunas familias, han subsanado ese vacío empleándose en el ramo turístico (atención a los visitantes). Ésta se ha convertido en la actividad complementaria, y en algunos casos en la principal, de un sector de la población de Xochimilco.

Por ejemplo la oferta gastronómica, aunque variada, no es la de la tradición familiar, festiva o privada, es algo parecido pero se trata de una versión de comida rápida de aquello que se degusta en la intimidad de la cocina familiar: un taco placero, antojitos de gran variedad, vistosos pero no tan cuidados como los de casa, de la mayordomía, del convivio religioso o de la fiesta popular.

Xochimilco fue famoso por su gran mercado y por su gran variedad de productos comerciados y su intercambio con los pueblos de Tierra Caliente hasta mediados del siglo XX, por ahí de 1960, y por la gran variedad de productos de la zona de los lagos. Esos recuerdos perduran en algunas notas de cronistas, de viajeros y en las fotografías incidentales o preparadas que se encuentran en varios archivos, las cuales dan cuenta de un sinfín de personalidades nacionales y extranjeras que como tema obligado tenían que pasar a festejar con un paseo en los canales y una comida típica.

Xochimilco se menciona como sitio para pasear y disfrutar de su entorno inicialmente con las salidas o "días de campo" organizados por la burguesía de finales del siglo XIX. Con la escasez de agua en la Ciudad de México, durante el Porfiriato se dotó a la capital con las aguas de Xochimilco y con ello se incrementó notablemente el interés por conocer y disfrutar del lugar, contradictoriamente al desastre natural y social que la pérdida del agua provocaba. Así a mediados del siglo XX surgieron locales llamados "Restaurantes" en los alrededores de los canales turísticos.

El atractivo de Xochimilco que motivó la imaginación e interés no fue sólo por su riqueza lacustre, también lo ha sido por sus manifestaciones de religiosidad popular y su mercado. Por ejemplo, un cronista del siglo XVIII, fray Agustín de Vetancourt, describió las fiestas en Xochimilco con cañas y toros, así como la venta de productos, hilados y muebles de madera, piel etc. Fue Humboldt quien lo describió como "la Venecia Mexicana".

La tradición de los viajeros europeos que visitaron Xochimilco podemos ubicarla desde el siglo XVI. Para empezar se puede mencionar la visita del séptimo virrey de la Nueva España, Álvaro Manrique de Zúñiga, marqués de Villamanrique (1585-1590) y su esposa Blanca de Velasco, quienes visitaron Xochimilco para relajarse de los problemas de la capital y olvidar la guerra con los chichimecas. La narración que da el Comisario general no menciona recetas o platillos concretos, pero da idea de la gran cantidad de raciones que se prepararon, tal vez comían aves lacustres de la región como patos, chichicuilotes, guajolotes y aves de españa como faisanes y gallinas, así como mermeladas de frutas y cajetas de leche. El siguiente virrey, Conde de Monterrey también visitó Xochimilco pero como el Comisario General ya no estaba no hay noticias de qué comió o bebió.

Manuel Romero de Terreros apunta: “Recordaba el Marqués de Cruillas-hijo del Virrey del mismo título- en una carta que en enero de 1790 dirigía desde Valencia al Conde de Regla: ¡Oh! ¡Cómo se habrán vuestras mercedes. Divertido en ese ameno Pensil de San Agustín, ya paseándose por esos callejones ya yendo a Suchimilco y en canoas paseando por medio de aquellas maravillosas chinampas y yendo también a Cuyuacan al Mercado!”[1]

> Recuerdo que el señor Madero no se al cuanto tiempo lo invitaron a un paseo por todo Cuemanco desde la esquina de la Ciénega y el canal desde la Asunción, hasta allá le hicieron una fiesta muy grande y se hicieron tribunas de un lado del otro del canal y vino casi toda la República, según sus estados, según sus sistemas de por allá, sus músicas, sus vestidos, vieran ustedes visto que preciosos, yo me acuerdo porque a mí me tocó estar en una canoa así atravesada para que ya no pasaran más donde estaba el señor Madero se vino y allí llegaban los de las carreras, los de natación los de correr, y allí fue llegando con toda su familia y sus invitados y todo, ahí las personas bondadosas y las que pudieron, sus charolas de tamales de enchiladas, pos muchas cositas, el señor Madero las agarraba y recibía con tanto gusto lo que le daban de comer y empezaba a comer y les daba a sus familiares [y sobre el encuentro de Zapata y Villa] también recordaba el Encuentro de Villa y Zapata: “que esa aura, ese abrazo que se dieron ya lo fui a ver, aquí en la esquina en la Reforma, sí pero nomas iba cuando tenía yo tiempo cuando mesmamente iba yo de curiosa, sí porque mi esposo fue chinampero y se iba a las chinampas, yo me quedaba aquí a hacer bocadillo verda [...] así es de que estábamos nomas cruzados de brazos porque no teníamos ni con qué comer, iba a pedir prestado 2 cuartillos de maíz aquí a casa de una señora, para poner el nixtamal, porque mi esposo iba, es que a las chinampas nomas acá cerca porque lejos no, se estaban tiroteando los zapatistas con los del Gobierno, así es eso es lo que yo vi, cuando iba de curiosa al mandado iba yo a ver...[2]

Las artes y la política tienen un largo vínculo con la demarcación. Una gran lista de personalidades nacionales y extranjeras está vinculada a Xochimilco; lugar que les ha servido de algo más que inspiración para el desarrollo de su obra o su vida política. Por ejemplo, se encuentran referencias de las visitas de Miguel Covarrubias, Gerardo Murillo “Dr. Atl”, Joaquín Clausell, Francisco Goitia, Severo Amador, Nahui Ollin, Armando Salas Portugal, José Guadalupe Posada, Hugo Brehme, Brian Nissen y Agustín Lara. También era el sitio de reunión de André Breton, León Trotsky, Frida Kahlo y Diego Rivera, asimismo es el espacio donde los mexicanos llevaban a sus amigos extranjeros de visita, por ejemplo lo que relató Pablo Neruda:



Álvaro Obregón, candidato a la presidencia, en Xochimilco. Archivo Casasola, © (41773) SECRETARÍA DE CULTURA, INAH, SINAFO, FN, MÉXICO. REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INAH.

> Basta con mirar como desde el año de 1891 poblaciones como Texcoco, Chalco y Xochimilco fueron visitadas y apropiadas por estos grupos con el fin de desarrollar actividades de ocio a la altura de su estatus, y en donde se marcó no sólo en discurso sino de palabra y obra, a la “buena” sociedad mexicana de finales del siglo XIX en la ansiada modernidad [...] Competencias de regatas [...] que por lo regular se coronaban con esplendidas comidas, bailes y música en honor de los ilustres convidados [...] En otras ocasiones los bellos paisajes de las

1 Manuel Romero de Terreros, *Bocetos de la Vida Social en la Nueva España,* México, Porrúa, 1944.

2 Entrevista a la señora Edmunda Castro Sandoval de Romero, por Melchor Soto Canchola, barrio de Belén, agosto de 1985.

lagunas, manantiales y canales del sur del Distrito Federal entre los que sobresalían los de Xochimilco, eran ideales como lugares de distracción que el gobierno ofrecía durante algún evento nacional o internacional a sus huéspedes en la capital. Para tal fin, los prefectos de las poblaciones en coordinación con el gobierno capitalino desarrollaban una serie de eventos especiales, un ejemplo sonado de estas "fiestas campestres" en los lagos de Xochimilco fue la que se realizó en honor a los delegados de la Segunda Conferencia Panamericana en diciembre de 1901. Allí en Nativitas se llevó a cabo un banquete, un inolvidable paseo por los canales del lago a través de canoas simples y de vapor, acompañados de la música local...[3]

Algunos vecinos recuerdan bien la presencia de aquellas personalidades culturales y su relación con visitantes extranjeros:

El pintor Francisco Goitia lo conocí en la tercer orden de los Franciscanos en la Parroquia de Xochimilco, visitaba la casa de mis papas, venía a comer, La casa de usted, era una casa llena de flores, estaba muy bonita, tenía un pequeño embarcadero y un pasillo lleno de rosas, había muchísimos pájaros, la casa de usted era muy agradable, la casa no era elegante, era muy sencilla y un día antes me vino a avisar el maestro Goitia que recibiría unas visitas del extranjero y que si las recibían con una comida, en algunas ocasiones el Maestro traía a visitar los invernaderos y la casa cercanas al canal a visitantes y personalidades del arte nacional e internacional, y les preparábamos cualquier cosa así sencilla lo que comprábamos en la plaza del mercado. El día siguiente, lo recibimos con un grupo de funcionarios; entre ellos el embajador de Checoslovaquia, y se le preparó una comida a todo dar, aquí estuvieron en la casa los invernaderos y el jardín.[4]

Tiempo después para atender a los visitantes extranjeros, surgen los famosos club's como: el Club México, en el barrio de La Santísima; el Club Calamares y el Club España, en el callejón de Chicoco; el Club Antares, en la calle de Yucatán, en el barrio de La Asunción, el Club Acalli, el Club Alemán y en algún momento una filial del Country Club, entre otros. Y para terminar dejamos el testimonio de un vecino de Xochimilco con la comida que se les daba a los visitantes en un club:



Banquete en honor a Amelia Earhart en Xochimilco. © (130136) SECRETARÍA DE CULTURA, INAH, SINAFO, FN, MÉXICO. REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INAH.

Un vecino del callejón de Bodoquepa en el barrio de La Asunción, recordó que en el predio donde vive, antes se recibían extranjeros en el llamado "Club Hacienda" y entre 1927-1932, la familia Longines Mendoza preparaba sólo un refrigerio de bienvenida para los visitantes, porque los extranjeros no acostumbraban comer en la zona. Pero les ofrecía lo que llamó "chiles capones", que eran chiles chilacas rellenos de picadillo de carne, con manzana, almendras, acitrón, jitomates, ajo, cebolla y papa, después cubiertos de harina y capeados en aceite de oliva; comida acompañada de panqueques (unos panecillos pequeños) y vino tinto francés como bebida.[5]

3 Héctor Cuauhtémoc Hernández Silva, *Xochimilco ayer III*, Instituto Mora, GDF, Delegación Xochimilco, México 2003, págs. 64-66.

4 Entrevista a la señora Elisa Jiménez Contreras, por Melchor Soto Canchola , barrio de Caltongo, 2010.

5 Entrevista a Ignacio Tintor, realizada por Melchor Soto Canchola, octubre de 2017.

Una virreyna en Xochimilco

La Marquesa de Villamanrique Blanca de Velasco, hija del cuarto conde de Nieva, esposa del séptimo virrey de la Nueva España Álvaro Manrique de Zuñiga, Marqués de Villamanrique (1585-1590).

El día 26 de febrero de 1585, don Álvaro Manrique de Zúñiga recibió el nombramiento de virrey de Nueva España, directamente del monarca. Durante la visita de Fray Alonso Ponce, Comisario General de la Orden Franciscana a las Provincias de Nueva España, quien estaba enemistado con los miembros de la orden y el virrey y su esposa debido a sus enérgicas medidas en contra de la conducta ligera de religiosos y gobernantes nos narra en pasaje acontecido en Xochimilco:

> Por este mesmo tiempo, (Septiembre de 1586) fueron el Virey y la Vireyna a holgarse y recrearse en la ciudad de Xochimilco. Posó con toda su casa dentro de nuestro convento en un dormitorio del, y detúvose allí siete u ocho días en que los indios les hicieron grandes fiestas, aunque les costaron caras, porque en una dellas murieron dos o tres dellos, con un tiro que se disparó y reventó, y al principal indio de aquella ciudad hirieron muy mal. Hallóse en estas fiestas el provincial fray Pedro de San Sebastián, y hubo en el convento mucha franqueza y libertad, más de la que era razón entre frailes que profesaron tan estrecha pobreza, porque (según certificaron al padre Comisario) había a comer trescientas raciones, y a cenar otras tantas, y a todos se daba vino, de lo cual se decía haberse gastado más de cuatro pipas; las aves que se comieron, así de la tierra, como de Castilla, son sin número, y la colación de confitura y caxetas y otras cosas fué gran cantidad y de mucho precio, y todo lo proveyeron los frailes por orden del provincial; y aunque todo esto es malo delante de Dios, y delante de los hombres, lo que más mal pareció, y de que todo el mundo tuvo que murmurar, fué la demasiada libertad, rotura y disolución que hubo en entrar y estar muy de propósito mujeres, no sólo la Vireyna y las suyas, sino otras muchas, dentro del dicho convento y andar por las celdas como si fuera casa profana, y como si no hubiera breve apostólico que só graves penas y censuras prohibe estas entradas, y como si a los frailes no los comprendiera el dicho breve por admitirlas, y no estuviera así declarado y mandado por nuestros estatutos generales de Toledo.
>
> Allí despachaba el Virey, allí acudían los oidores y oficiales de la Audiencia, y había juegos y fiestas, y aun dicen que un fraile lego nadó en un estanque en presencia de la Vireyna, y que ella le tiraba naranjas, y que yendo con el Virey en unas canoas holgándose por aquella laguna, y con ellos mucha gente tirándose con elotes (que son las mazorcas tiernas del maíz) iba también con ellos el provincial haciendo lo mesmo, y que dio con uno destos elotes en las narices a un caballero, pariente del Virey, un tan gran golpe, que le hizo salir mucha sangre, y aun indignarse mucho contra él y decirle palabras pesadas.

Podemos concluir de este pasaje telenovelesco que no fue ficción, en el que la corte con todos sus vicios radicó varias veces en el convento de San Bernardino de Siena Xochimilco, y comían aves lacustres tal vez patos, chichicuilotes, guajolotes y de España, faisanes, gallinas y otros, así como mermeladas de frutas y cajetas de leche, de la narración del Comisario General, no se desprende receta o platillo alguno, pero si de la gran cantidad de comida preparada 300 raciones cada vez y si pensamos quien la preparaba y la costeaba, pues el benevolente y apacible pueblo de Xochimilco "Ciudad Noble y Real."

Antonio de Ciudad Real, *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España* , México, UNAM, 1976.

Banquete en Xochimilco ofrecida por el ministro de Hungría. © (82266) SECRETARÍA DE CULTURA, INAH, SINAFO, FN, MÉXICO. REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INAH.





El cantante Erico Caruso durante un paseo en Xochimilco en 1922. Fototeca Nacional, INAH.



Francisco Goitia en Xochimilco. Colección Familia Jiménez.



Banquete en Xochimilco. © (155715) SECRETARÍA DE CULTURA, INAH, SINAFO, FN, MÉXICO. REPRODUCCIÓN AUTORIZADA POR EL INAH.


VERIFICADA

III. Comida en cinco tiempos y un entremés





Preparando tlacoyos para la mayordomía de la Virgen de Xaltocan en Santa Cruz Acalpixca, 2017.

Comida cotidiana de una familia xochimilca

Si a las siete la torta de tamal
A las siete veinte el Puma se puede tomar,
Sale el directo-Izazaga
Y la gelatina con crema se asoma.

Los niños corren de la mano de sus madres
Hay que hacer el mandado
Hay que pensar en el lunch de la semana y en el guisado
¿Hacemos sopa para toda la semana?

Hay gente que desayuna tranquilamente
Un café con pan mientras ve las noticias
Un ojo de pancha o un bolillo.

Las mamás o papás preparan el desayuno a los niños
Su lunch o el abono del desayuno escolar:
Manzana, barra energética, galleta con leche.

No es un misterio para quienes trabajan en la ciudad
Qué es lo que comemos en Xochimilco, mientras aquellos
se forman en el microondas del trabajo
y se apuntan para la comida corrida de la esquina.
Por la noche volverán a vaciar las cazuelas.

Todo va andando entre el mandado y el guiso
Por ahí de las 2 huele a albóndigas en caldillo
A puerco en salsa verde
O a calabacitas con elote.
¡Ora sí, este arroz ya se coció!

Los niños hacen trampa saliendo de la escuela
¡Deme un chicharrón bien preparado!
Con cueritos, lechuga, crema, queso, jitomate y su Valentina
El raspado de grosella o el frutsi congelado.

Los viernes por la noche
sale el antojo: tacos de pastor o de suadero con El Güero
Quesadillas con Doña Licha, Lupe o Juana
De Nuevo León para allá fritas en aceite
Del otro lado,
a los barrios les gustan sobre el comal.

¡No perderemos los domingos!
Si hay ánimo nos juntamos para la barbacoa
O las carnitas en el tianguis
O el recalentado del sábado desde el almuerzo
en la casa de la abuela
¿Será que en todas las casas no se cocina en domingo?






infinitum

Pepitas de chile

Según la receta de Sabina González

1 diente de ajo
1 puñito de comino (una ruedita de un peso)
5 pimientas chicas
5 clavos
1 puñito de ajonjolí tostado
1 puñito de cacahuates
1 rajita de canela
1 cebolla grande



5 chiles anchos desvenados y lavados
1/4 de pepitas (semillas de chile ancho, pasilla y mulato que se van juntando cuando hacemos salsas o chiles rellenos)
1 kg de carne de puerco (filete de maciza para deshebrar y costilla)
Nopales y papas cocidas al gusto



Se muelen los chiles, especias y granos. Se sancocha la carne con poca agua en una olla, para luego freirla con manteca y agregar la cebolla rebanada.
Posteriormente se agrega la pasta de pepita y se disuelve con agua; cuando empiece a hervir se agregan los nopales y las papas.
Esta es una receta de "los sobrantes", por eso se acostumbra después de una fiesta o bien, para un funeral. Es un placer doloroso pues no se puede prever cuándo se juntarán de nuevo las semillas de chile para este guiso. El secreto radica en la limpieza de las pepitas pues si bien podemos juntar una buena cantidad solo se escogen las pepitas blancas, no las quemadas, ni las deformes, ni las sucias.

Preguntada y contento

Antes, cuando había más bodas en Xochimilco y una pareja decidía unirse en matrimonio, los padres del novio iban a hablar con los de la novia para acordar el compromiso, lo que se conocía como la preguntada o pedimento:

"Se hizo un bonito y formal pedimiento, fueron los padres del novio y su familia: hermanas, cuñados, tías y abuelos; llevaron jícaras de frutas, charolas con galletas y canastas con vinos. El papá del novio solicitó y propuso, los padres de la novia consintieron, se fijaron fechas y detalles. La novia fue dada en matrimonio. 'a ver si después lo quiero', pensó Rosario". (Rosario Flores Gómez en versión libre de la entrevista que realizó Arturo Texcahua [Boda religiosa 29 julio 1951], *Amores Viejos. Relatos de Xochimilco*, Trajín, Secretaría de Cultura del Distrito Federal, México, 2010.)

"Cuando pidieron a mi hermana Rosa, pues desde allá del barrio de San Lorenzo vinieron en canoa, canoas traían toldos sin sábana, 10 barriles de pulque enflorados con sus "pendones" que les llaman chiquihuites con muchas cosas para la novia. ¡Quiero que acepte este pedimento [...] señor venimos a cumplir este compromiso que nuestro hijo nos ha condenado, usted ya estaba enterado, la vez pasada cuando le venimos a avisar, así es que para eso quiero tomen en cuenta, todo eso y venimos a pedir la mano y para eso aquí tiene toda esta oferta ¡bueno! Otros alquilaban canoas de porte de 20 metros, lanchones de 20 metros, cargaban gran tonelaje enorme y por medio de dos canoeros iban a pedir la novia, eso era antes en el tiempo de la inocencia" (Tomás Granados, barrio San Marcos, Entrevista y transcripción de Melchor Soto Canchola 1985).

"En la casa de la abuela Severita, la tía Virginia mandaba y a mi me trataba muy mal... Como adolescente tenía que hacer diferentes tareas, como preparar el almuerzo y la comida de los peones que llegaban a ser más de diez en la época de más trabajo y no era fácil, había que echar tortillas, moler todo a metate y molcajete, no había licuadoras como ahora.

Me "pidieron" a los veintidós años de edad, pero me casé a los veinticinco, tuvimos un largo noviazgo, Antonio fue mi esposo, él era comerciante de verduras, lechugas, ejotes, calabazas, zanahoria, etc. Preferí un hombre pobre, pero trabajador, él y mi tío se preparaban para llevar las verduras al mercado y venderlas, cortaban la verdura dos o tres días antes, cuando acababa de blanquear. La noche anterior la acomodaban en las canoas, a las tres de la mañana del día siguiente, partían antes de que cerraran los canales, al pasar las compuertas descansaban y tomaban el almuerzo, estas canoas las jalaban con cuerdas e iban solo hombres en el trayecto, yo nunca fui, ya que la tarea era muy pesada". (Casimira Páez Galicia, profesión ama de casa, 87 años de edad, pueblo San Gregorio Atlapulco, entrevista y transcripción Abraham Tecalco Olaguez, 2016, en Cenobia Santa Eslava Martínez (coordinadora), *Te platicaré mi historia en... Xochimilco*, Colectivo Tlamatinime, PACMYC, México, 2017.)

Si los padres de la novia no estaban de acuerdo en la unión, el hombre se "robaba" a la mujer o, más bien, eran los dos que decidían irse sin el consentimiento de los padres. Después de un tiempo, y con la intención de calmar el disgusto de los familiares, decidían regresar con el "contento", una gran cantidad de comida y frutas en canastas a la casa de la novia para acordar ahora sí la boda:

"Aunque todos somos de Xochimilco, cada barrio tiene sus propias costumbres [...] Los gastos de las bodas en los pueblos son muy grandes y lo llevan los papás, eso pensé, pero mi papá dijo: No, nada de bocadillos, aquí se casan de día porque las cosas se hacen bien. En el pueblo, se acostumbra pedir a la novia con toda la familia llevando el "contento", que consiste en pan, fruta, botellas de vino y flores blancas. Como habíamos durado ya tres años de novios, él se había dado cuenta de cómo se hacían los pedimientos. Él se organizó con aquel compañero de mi escuela, y se encargaron de todo, pero a su manera. Aquí en Santiago, se acostumbra llevar todo en charolas muy bonitas, canastas y recipientes comprados especialmente para ese día. Pero él llevó las cosas en charolas de cartón, con mantelitos de papel. Presentaron el contento y me pidieron. Para la boda, criamos cien pollos, compramos el chile en San Martín, mi abuelita nos lo fue trayendo poco a poco.

El diecisiete de julio de 1970 nos casamos por el civil, el ocho de agosto por la Iglesia, costeando los gastos nosotros. De los cien pollos se lograron sesenta y con eso hicimos el mole que comieron todos los que asistieron al festejo de la boda religiosa" (Euana Margarita Olivares Herrera en versión libre de la entrevista que le realizó Elizabeth Llanos, *Amores Viejos. Relatos de Xochimilco*, Trajín, Secretaría de Cultura del Distrito Federal, México, 2010.)

Aunque en la actualidad hay muchas parejas que ya no se casan, o deciden vivir en unión libre, las que sí lo hacen organizan una gran fiesta que es apoyada también por padrinos que se hacen cargo de algunos de los gastos más fuertes. Después de celebrar la misa, llegan al lugar donde se realizará la fiesta, que puede ser un terreno grande enlonado o un salón de fiestas. La mesa del centro será destinada para que coman los novios, los padres de ambos y los padrinos principales; las demás mesas se acomodan a lo largo del lugar y se destina una para cada familia. La comida varía dependiendo los gustos y la economía de cada situación, regularmente se suelen preparar carnitas, barbacoa de res o mixiotes. En cada mesa se coloca una botella, que anteriormente solía ser de brandy o ron, pero en la actualidad se acostumbra más el tequila o whisky. Por la noche se realiza el vals, el brindis y la partida de pastel, luego la víbora de la mar para finalizar con el baile sonidero o un conjunto musical; al final, se quedarán las personas más allegadas y los gorrones buscando las últimas gotas de licor. Al día siguiente se hace el recalentado con los familiares y amigos, a quienes al final se les dará su itacate.

Una semana después de la boda se lleva a cabo la "saludada" que consiste en que los familiares de la novia van a la casa de los recién casados para preguntar si todo va bien en su nueva vida, lo cual hacen en ambiente festivo con una escoba y un mechudo disfrazados de novios y con la gente atrás cargando regalos para la novia, entre ellos algún refrigerador, estufa y artículos para la cocina. Al llegar a la casa de los novios se les ofrece de comer a todos los que acompañaron el recorrido.

Cuando los matrimonio cumplen años de casados también se acostumbra festejar, principalmente cuando son 25 años, bodas de plata, o 50 años, bodas de oro.

Comida para un difunto

Se suele decir que las verdaderas amistades se conocen en las buenas y en las malas, en la salud y en la enfermedad. Esta frase cobra especial sentido en un espacio comunitario como lo es Xochimilco, aquí las "buenas" suelen ser incontables fiestas a las que los pobladores solemos acudir a lo largo del año (cumpleaños, bautizos, bodas, quince años, presentaciones, fiesta del patrono de un barrio, mayordomías, cambio de mayordomías, posadas, etc.), mientras que las "malas" suelen ser, en su mayoría, visitas a enfermos, contribuciones para pagar cuentas de hospitales de algún conocido y acompañamiento en funerales.

Esta última situación, los funerales, suelen ser espacios de convivencia en los que las familias se encuentran y re-encuentran para acompañarse durante al menos nueve días; desde el velorio hasta el fin del novenario. El principal motivo de este periodo es apoyar a la familia directa del fallecido a sobrellevar el duelo. Acostumbrado a asistir a novenarios desde la infancia, muchas veces he pensado en lo difícil que debe ser despertar solo al día siguiente de enterrar a un ser querido; el apoyo de familiares y conocidos reunidos diariamente durante poco más de una semana ayuda a hacer más llevadera esta situación traumática.

Cuando una persona muere en Xochimilco, después del entierro es menester invitar a los acompañantes a comer a la casa del difunto. Esta comida debe estar pensada para al menos cien personas (incluido su itacate) y a partir de ahí el cálculo depende de la estimación que el fallecido despertara entre la comunidad. Dentro del menú a consumir se debe prescindir de la carne, pues simbólicamente, al igual que en Semana Santa por la muerte de Cristo, queda prohibida. El platillo principal en estas ocasiones son los frijoles adobados, los cuales se acompañan, la gran mayoría de veces, con rajas, arroz rojo, tortillas y agua de limón o jamaica.

Sin embargo, algunos xochimilcas a quienes en vida no les gustaban los frijoles adobados, pasan a dejar instrucciones puntuales de lo que deben dar el día de su entierro. Los platillos alternativos suelen ser mole verde, revoltijo (romeritos con mole rojo), pepitas de chile con papas y nopales o papas y charales en chile verde con tomate.

Durante los próximos nueve días se acostumbra que la familia y amigos más cercanos se reúnan en la casa del difunto a comer, para lo que acuerdan una cuota monetaria de cooperación por familia y juntos van eligiendo la comida del día siguiente. El menú es libre, yendo desde albóndigas en caldillo de jitomate, hasta chiles rellenos de carne molida, pasando por chicharrón en salsa verde, habas con tortitas de papa, carne de puerco en salsa verde, etc., esto dependiendo de las manos que haya para apoyar en el quehacer y del presupuesto que se tenga.

Durante las noches, casi siempre a las 8:00 o 9:00 p.m, después del rosario, se ofrece una pequeña merienda a los asistentes, la cual suele estar integrada por pan blanco, pan de dulce o tamales de quelite, blancos (tamalates), verdes, de rajas, etc. Y de beber se suele convida té de canela, café de olla o atole de pinole, masa blanca o chocolate. También se pueden ofrecer gorditas de nata.

La segunda comida grande se ofrece al cumplir los nueve días del difunto, fecha en la que se le realiza una misa con invitaciones especiales (esquelas) a todas aquellas familias que asistieron al entierro y se acude nuevamente al panteón para rezar un rosario frente a la

tumba del fallecido. Después de esto, se contratan camiones que llevan a los acompañantes a la casa del difunto a comer, para este día, la restricciones de la carne se han eliminado y el menú se integra muchas veces por carnitas o barbacoa con arroz y ensalada de nopales, o también por mole verde con pollo, revoltijo (romeritos con mole rojo) o pepitas de chile con carne de puerco (si es que no se dieron de comer el día del entierro).

Un gesto importante a lo largo de este ritual comunitario, suele ser el ponerle "un taco" a todas las familias que estuvieron acompañando de cerca, pues al haber estado fuera de sus casas se entiende que no pudieron cocinar ese día y al volver por la noche a sus hogares deben tener algo para cenar o para el desayuno del día siguiente.

De esta forma, la comida es un elemento sumamente importante durante el novenario de un fallecido, siendo uno de los elementos principales que dan pie a que las familias se reúnan y acompañen entorno a la mesa durante algunos días imprescindibles para aminorar el profundo dolor de la pérdida de un ser querido. Estos momentos son propicios, también, para recordar al difunto en vida y para volver a reunir a familias que por cuestiones laborales o por cualquier otra cosa no se han visto en muchos años. Por supuesto, el novenario es un ritual familiar que nadie quisiera experimentar, pero que en comunidad y con el apoyo de muchas personas suele ser más llevadero.

Comida ritual para el entierro de un difunto en Xochimilco

Araceli Abad Jiménez, fallecida el 3 de enero de 2018, barrio de La Santísima Chililico.

Platillo: Frijoles adobados con arroz rojo, rajas y agua de jamaica.
Comida calculada para entre 150 y 200 personas.

Cantidades:
10 kilos de chile ancho
20 kilos de frijol flor de mayo
20 kilos de arroz
20 kilos de tortillas
100 litros de agua de jamaica (2 kilos de jamaica)

Para las rajas:
5 kilos de chile cuaresmeño
5 kilos de jitomate
2 kilos de cebolla










JF
1922
SURF TEAM



Receta revoltijo verde para funeral
(romeritos con mole verde)

½ kilo de pepita de calabaza (sin cáscara, tostada y molida)
3 tomates medianos
1 pizca de cominos
1 pizca de orégano
2 ramitas de hierbabuena o perejil (sólo las hojas)
8 chiles serranos
1 diente de ajo
1 cuarto de cebolla
2 cubetitas de romeritos
Papas y nopales al gusto
Sal al gusto
Caldo de pollo o agua
Manteca para sancochar la pepita

Cernir la pepita molida y moler con el resto de los ingredientes. Se sancocha con manteca la pasta que resulta y luego se agrega el caldo de pollo.

Los romeritos se limpian, se lavan y se hierven. Se deben exprimir muy bien para que no tenga sabor a humedad.

Después se integra el romerito con la pepita, se deja hervir para que sazone bien.



La comida en el ámbito festivo comunitario

Cada barrio y pueblo de Xochimilco tiene su fiesta patronal, además de aquellas que compartimos como la Semana Santa, las posadas antes de Navidad, el día de la Cruz y el 2 de febrero. A continuación vamos a recordar un poco cómo compartimos la comida en los tiempos de fiesta.

El primer sonido de cohetes indica que va a empezar la misa y el segundo que ya acabó, esa es la señal de que ya se puede servir la comida. Este paisaje sonoro que identificamos en Xochimilco marca la pauta de los tiempos de fiesta. No se puede decir que sólo somos huelemoles, pero para comenzar con un ejemplo, cuando era la fiesta de San Mateo recorríamos al menos cuatro casas de familiares, quienes al llegar nos ofrecían tremendos platos de mole con pollo, con sus tamales de frijol, nopales y chicharrón como tentempié.



Cambio de mayordomía del Niño de Belén, 2009.



Comida del cambio de mayordomía del Niñopa, 2018.

Otro día importante es del cambio oficial de los mayordomos que albergarán al Niñopa durante un año. La cantidad de tamales que se preparan para el 2 de febrero es impresionante, es el día de la Candelaria y también del cambio de mayordomía de otros Niños Dios venerados en Xochimilco. Los nuevos mayordomos se organizan con apoyo de familiares, amigos y vecinos para la preparación de los tamales y el atole que se ofrecen ese día por la mañana. Los tamales se preparan con sumo cuidado y paciencia, ya que si hay discordias en la convivencia no se llegan a cocer. Para evitar ese riesgo se le ponen tiras de hojas de maíz a las orejas de los peroles, pues se cree que con eso los tamales se cuecen correctamente.

Después del cambio, el Niñopa es llevado a la casa de sus nuevos mayordomos, no sin antes pasar a bendecir la comida que se prepara para la gente. Ya una vez colocado el Niñopa en su altar, se le ofrece el platillo que se ha preparado, mientras que afuera se reparte la comida a toda la gente que acompaña, quienes llegan a ser 3000 personas aproximadamente, por lo que es necesario que haya suficiente comida para todos. Regularmente lo que se ofrece de comer son carnitas, mixiotes, barbacoa de res o mole con pollo, acompañados de arroz, nopales, tortillas y agua de jamaica. Avanzan rápido las filas que se hacen para

esperar el respectivo plato de comida y sentarse en una mesa donde colocan también a su Niño Dios estrenando vestimenta, o bien se pueden acomodar ya sea en la banqueta o en una silla puesta improvisadamente en el callejón del barrio que albergará todo el año la mayordomía.

La gente acaba de comer, se levanta y se sientan más personas hasta que llega la tarde y todos se van al baile. Por ese día se despiden del Niñopa, pero el resto del año saldrá la mayoría de los días a visitar a las personas que lo pidan, donde también se ofrecerá un desayuno y comida. Y al regresar por la noche, después del rosario, café y cocoles.

Otra fiesta importante es la de la Virgen de los Dolores del barrio de Xaltocan. Para saber cuándo es, se debe poner atención en la fecha en que cae la Semana Santa, ya que la fiesta de Xaltocan acaba el Miércoles de Ceniza, o sea 40 días previos a la Semana Mayor, por lo que si tomamos en cuenta que el Domingo de Resurrección es el domingo posterior a la primera luna llena del equinoccio de primavera, de ahí retrocedemos 40 días para el fin de la fiesta de Xaltocan, luego retrocedemos otros quince días que dura la fiesta para llegar al mero día.

Una semana antes de la fiesta, se realiza el Día de la bandera, que es cuando los vecinos de Xaltocan recorren los barrios del centro de Xochimilco para invitar a su fiesta, en dicha invitación los vecinos que los reciben en cada capilla ofrecen comida a todos los acompañantes del recorrido con las vírgenes que van cargando en andas. Se ofrecen: tostadas de tinga, tacos de chicharrón, pascle, carnitas, picadillo, quesadillas de sesos, naranjas, agua de jamaica, refresco, pulque, tequila, además de ir cargando las cañas traídas de Morelos repartidas por los mayordomos. Últimamente también hemos visto caldo de mariscos, coctel de camarón y carne asada en Tlacoapa.

La siguiente semana, en la víspera de la fiesta, el sábado por la noche, con los puestos de feria ya establecidos, hay un programa musical en el atrio de la iglesia para cantarle las mañanitas a la Virgen de los Dolores mientras se ofrece café con un cocol.

Donasianismo: arte de vagar en busca de la gastronomía, búsqueda incansable de fiestas, convivencias, reuniones, cumpleaños, bautizos, bodas, primeras comuniones, fin de cursos, peregrinaciones, mayordomías, posadas y presentaciones de libros ¿por qué no? Muy asiduo acompañante de la comparsa del Niñopa o de la Virgen de los Dolores de Xaltocan preferentemente, pero no distingue ni menosprecia evento alguno, a cambio de su presencia en tan honrosos eventos dedica un sinfín de perorata semi graciosa y a veces inentendible para los no cultos o versados en tópicos locales, no lo hace con el afán de gorrear la comida, desayuno, cena, merienda o tentempié común. Es una forma de convivir y conocer a profundidad los más arraigados y sentidos gustos populares y su manifestación social o privada.



Al día siguiente se visita a los familiares y amigos del barrio de Xaltocan, no se requiere invitación para que le ofrezcan de comer el respectivo mole con pollo, arroz y tamales de frijol, mientras que por la tarde se espera la llegada de los vecinos de Santa Cruz Acalpixca cargando sus ruedas de pirotecnia con el ritmo en el cuerpo provocado por la media botella de tequila que ya se tomaron en el camino, a la vez que se escucha la chirimía y el huehuetl.

Por la noche, después de ver la quema de las ruedas, hay que darse la vuelta por la feria, se encuentra una variedad de antojitos dulces y salados, sólo por mencionar algunos: hot cakes, gorditas de nata, palanquetas de cacahuate con piloncillo, papas a la francesa, nachos, alitas, pizzas gruesas, buñuelos, brochetas de camarón (con propaganda que dice "camarones embarazados"), quesadillas gigantes. Para los más aventurados están los tacos de tripa en cuya mesa ostentan una cabeza de cerdo como invitación a pasar, mientras una multitud de niños se congregan junto al señor de los algodones de azúcar esperando obtener los pedazos de algodón que no alcanzan a pegarse en los palitos de madera. Para el recuerdo, hay que pasar a su puesto de confianza y comprar algún pan con la leyenda "con cariño para mi suegra" o simplemente un pan de nuez, nata o cocoles de anís.



Vecinos de San Diego recibiendo a La Bandera, 2018

No se debe perder el ánimo por conocer más de esta fiesta, ya que a partir del lunes cada barrio le dedica un festejo a la Virgen. El siguiente lunes se da un desayuno y comida que prepara el barrio de Belén. Mientras que por la noche le toca a Santa Cruz Acalpixca, el ritual consiste en quemar varios toritos para el cambio de su mayordomía y después refrendan el compromiso de todos los mayordomos que se han apuntado para los años posteriores, para esto el nuevo mayordomo con días de anticipación se encarga de conseguir un maguey que ese día se colocará al centro de su patio y se le pondrá a su lado un bote con pulque natural o curado que será repartido en jarros a cada uno de los futuros mayordomos, éstos llevarán una corona de flores y bailarán alrededor del maguey al ritmo de la chirimía. El pulque también es repartido a todos los presentes para que estén en sintonía con el festejo.



Repartiendo cañas en la procesión de La Bandera, 2018

Regresando a la fiesta de Xaltocan, al siguiente día, el martes, el festejo toca a los vecinos de La Asunción, específicamente a los de los callejones de Huahualaco, El infiernito, Tlaxicalpa y Pelaxtitla. También el pueblo de San Luis Tlaxialtemalco

realiza su peregrinación a Xaltocan. El miércoles la mesa estará servida en el barrio de La Santísima. El jueves es el turno de los Cuatro Barrios, San Lorenzo, San Esteban, San Diego y La Guadalupita, que después de hacer el recorrido con los huehuenches por las calles principales del centro de Xochimilco pasan a la pulquería El templo de Diana, donde se les ofrece pulque a todos los que acompañan y después llegan cada quien a su respectivo barrio donde también habrá comida para todos. Ese mismo día llegan habitantes de Culhuacan, Iztapalapa, que son recibidos por los vecinos de Xaltocan con enchiladas.

El viernes hace su festejo de nuevo el barrio de La Asunción y el de San Pedro. El sábado es turno de los barrios San Marcos y Tlacoapa, además del pueblo de San Lucas Xochimanca. Asimismo ese día los vecinos del Barrio de La Santísima van a pescar carpas al canal de Apatlaco.

Desde temprano salen en una trajinera con una imagen de la Virgen de Xaltocan con un sombrero para que no se queme, mientras los pescadores hacen su labor. Más tarde limpian los peces que pescaron, unos se los comerán ese día y el siguiente, mientras que otros los guardarán para el siguiente Miércoles de Ceniza en que se inicia la Cuaresma.

El domingo es la octava de la fiesta y le corresponde a los vecinos del Barrio de San Juan, quienes, según Rodolfo Cordero, hace algunos años daban barbacoa de chivo, por lo que se le conocía como el "día del chivo". Ese día también le corresponde la fiesta al Barrio de San Antonio, los pueblos de Culhuacan, San Juan Zitlaltepetl, San Lorenzo Tezonco y a los mismos vecinos de Xaltocan.

El lunes pueden encontrar la mesa servida en el barrio de San Cristóbal y en Santiago Tepalcatlalpan. El martes los vecinos del callejón de Chicoco, del barrio de La Asunción, preparan de nuevo comida. Ese día por la noche los vecinos de La Santísima se preparan para la Cuaresma que empieza al siguiente día, por lo que cocinan grandes cantidades de tortas de papa, chiles rellenos, revoltijo y los pescados que pescaron el sábado anterior en los canales, esta comida se dará al día siguiente en su plazuela a todo aquel que guste acompañar.

A los barrios de San Lorenzo, San Diego, los locatarios del Mercado 377, el barrio del Rosario y el pueblo de San Mateo Xalpa les corresponde preparar la comida los siguientes días. Concluye el Barrio de San Juan, siendo el que clausura la algarabía que ha reunido por poco más de dos semanas a los vecinos y amigos en torno a la Fiesta de la Virgen de Xaltocan.



Velación de la Virgen de Xaltocan en Santa Cruz Acalpixca, 2009.

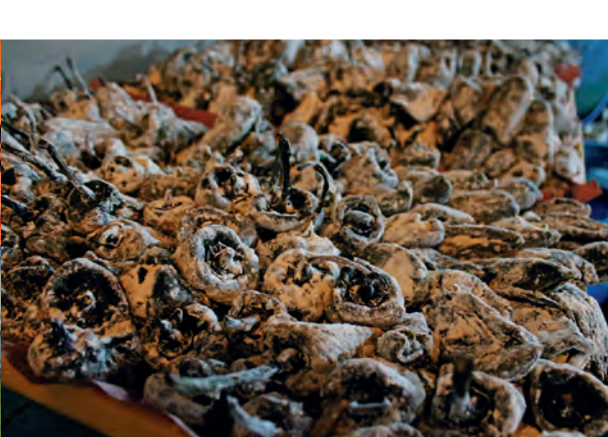














Es así que llega el tiempo de Cuaresma, conmemorando los cuarenta días que Jesús meditó en el desierto antes de llegar a Jerusalén, por lo que se acostumbra evitar comer carne durante siete viernes, así que en las casas es común que se prepare el revoltijo (romeritos con mole y camarones) acompañados con tortitas de papa, pescado capeado, tlapiques, huauzontles, chiles rellenos, tamales de quelite, michmole, entre otros platillos. Asimismo se llevan a cabo las peregrinaciones a santuarios de Morelos, Estado de México e Hidalgo, empezando por el mismo Miércoles de Ceniza que se visita al Señor del Sacromonte en Amecameca, Estado de México; el tercer viernes a Tepalcingo, Morelos; el cuarto a Atlatlaucan, Morelos; el quinto a El Arenal, Hidalgo, o Mazatepec, Morelos; el sexto de nuevo a Amecameca, Cuautla o Chalma. Para estas peregrinaciones hay vecinos que se organizan y rentan un autobús, el mero día se levantan temprano para prepararse tortas que empezarán a comer antes de que arranque el autobús, pero ya estando en su destino buscarán qué comer, regularmente las personas mayores procuran las comida de vigilia, mientras que los demás miembros de la familia prefieren la barbacoa, las carnitas o los mixiotes de carnero.

Después de las peregrinaciones llega la Semana Santa, unos vecinos se van de vacaciones y otros se quedan, estos últimos pueden disfrutar de las calles más tranquilas y aprovechar para hacer la Visita de las Siete Casas el Jueves Santo, ya que en la mayoría de las capillas de los barrios se colocan altares de Dolores, en algunos se ofrece agua de limón con chía, también se pueden adquirir una bolsita con agua del manantial de Santa Crucita y unas galletas o polvorones que llegan a vender señoras de Milpa Alta en la plazuela de San Antonio, Tlacoapa, La Asunción o en Belén mientras se escucha cómo la gente hace tronar las enormes matracas que cada año los vecinos del barrio de San Antonio sacan para espantar al chamuco, aunque se ha popularizado el uso de matracas en las demás iglesias por ser todo un reto hacerlas sonar y brindar entretenimiento a los asistentes.





El Viernes Santo la gente acostumbra quedarse durante el día en su casa, y por la noche salir a alguna Procesión del Silencio, una de las más concurridas es la del barrio de La Asunción, donde se quedan velando el cuerpo de Jesús crucificado hasta altas horas de la noche, soportando el frío con un atole o café y unos cocoles. El Sábado de Gloria ya el ambiente se empieza a

tornar un poco más festivo, los vecinos del barrio de La Santísima organizan la quema de Judas en la isla de Tezhuilo, por lo que mucha gente alista sus canoas desde temprano para agarrar un buen lugar en la chinampa donde colocan su anafre y su comal para hacer la bisteciza después de echarse un chapuzón en el canal.

Un par de días después se festeja el Lunes de Amapolas en el barrio de San Cristóbal, como recuerdo de las amapolas que se tiraban desde el coro de la parroquia de San Bernardino en conmemoración a las pascuas. En 1939 se prohibió el cultivo de tan bella flor, sin embargo en San Cristóbal se sigue conmemorando con ese nombre organizando un baile en su plazuela con la venta de antojitos, entre los más tradicionales están las garnachas, aunque también se pueden encontrar crepas, alitas, pizzas o tacos al pastor. (Continúe en pág. 144)







Receta de Jovita Abad Romero para preparar mole al estilo barrio de San Marcos

Paso 1: Preparación del mole desde cero.
Ingredientes (por cada kilo de chile mulato):
1 kg chile mulato
½ de cacahuate
½ de ajonjolí
½ de pasas
¼ de nuez
½ de plátano macho
4 ruedas de chocolate Abuelita
4 piezas de pan blanco
4 ajos grandes (6 chicos)
4 tortillas
22 clavos
10 bolitas de pimienta
1 vara de canela de apróximadamente 3 cm.
1 pisca de anís

El primer paso es desvenar el chile mulato seco y guardarlo en una bolsa por separado hasta que llevemos el resto de ingredientes preparados a moler. Después, en una cacerola derretir manteca y empezar a freír los ingredientes, primero el ajonjolí, luego el cacahuate, la nuez junto con los ajos, las pasas, el plátano macho (previamente cortado en tiras a lo largo), las tortillas y el pan; conforme vayamos dorando cada uno de los ingredientes ir haciendo una capa (una sobre otra) en una olla grande que nos servirá de almacén hasta ir al molino. Además, cada que salga un ingrediente de la manteca escurrirlo con un colador, antes de vaciarlo en la olla grande.

Entre cada capa ir intercalando las barras de chocolate para que no quede todo junto y se vaya derritiendo. Además, las especias (clavos, pimienta, canela, anís) se echan en alguna capa de la olla un poco antes de terminar de dorar los ingredientes.



Una vez que tenemos la olla con todos los ingredientes preparados, se lleva al molino de doña Tulia, en la calle Francisco Goitia casi esquina con Girasol, se le pide que lo muela todo en seco (junto con los chile mulatos desvenados que guardamos desde el principio).

Paso 2: Para servirlo en una comida cotidiana (10 personas, no fiesta grande).

Ingredientes (teniendo el mole ya en polvo del paso anterior):
4 kilos de pollo (pierna y muslo)
1 cebolla
1 cabeza de ajo

Para el consomé: cocer el pollo con una cebolla partida a la mitad, una cabeza de ajo, sal y agua. Una vez que se tiene el consomé, en una cacerola se agrega 1 kg de mole (previamente molido y desmoronado), se le agrega poco a poco el consomé caliente para que se disuelva y quede un poco líquido.

En una cazuela de barro derretir poca manteca, se vacía el mole previamente disuelto con el caldo de pollo y se sazona (mover lentamente hasta conseguir el grado de espesura deseado).

¡Listo! Ya podemos servir el mole con su pieza de pollo (con la que se hizo el consomé). Para comerlo al estilo Xochimilco, además se recomienda acompañarlo con un arroz rojo y tamalitos de frijol.



Una vez pasada la Semana Santa y la comida de vigilia, una de las fiestas más importantes es la de la Santa Cruz, que se festeja en la mayoría de los pueblos y barrios, principalmente en los pueblos de Santa Cruz Xochitepec, Santa Cruz Acalpixca, San Mateo Xalpa, San Gregorio Atlapulco, San Lucas Xochimanca, Santiago Tepalcatlalpan y los barrios de San Juan y La Asunción. Regularmente se ofrecen tamales temprano y por la tarde barbacoa de res o carnitas. También los habitantes de San Mateo, después de subir las cruces hasta la cima del cerro, se organizan para hacer su día de campo, suben sus anafres para carne asada, además de que venden todo tipo de antojitos y bebidas a fin de compartir después de la colocación de las cruces.

Cuando pasan sesenta días después del domingo de resurrección se celebra el Corpus Christi, o Jueves de Corpus, es el día que los vecinos visten a sus hijos pequeños con ropa de manta y huacales con productos del campo, para sacarles una foto en los escenarios que se montan afuera de la parroquia de San Bernardino. Desde el 2016 el párroco no deja que se pongan en el atrio de la iglesia los escenarios que representaban cocinas de humo, en donde se colocaban metates, molcajetes y cazuelas para que los niños y niñas se retrataran en alusión a sus madres y abuelas.





También es el día que los vecinos de Xaltocan realizan el cambio de mayordomía de un par de imágenes pequeñas del Señor del Calvario, venerado en Culhuacan, Iztapalapa, para lo cual los mayordomos salientes llevan cazuelas de mole y arroz, canastas de tamales y jarras de atole bailando hasta la casa de los nuevos mayordomos a fin de sellar el pacto y se le ofrece comida a toda la gente que acompaña, aunque sea una torta de jamón. Al día siguiente llevan las imágenes a Culhuacan y ofrecen guacamole y enchiladas para compartir con los vecinos de Iztapalapa.

Los siguientes meses se realizan fiestas patronales en muchos pueblos de la región. Otra de las grandes fiestas de Xochimilco es la peregrinación a Chalma el 24 de agosto, para lo cual las diversas organizaciones se preparan con días de anticipación velando los estandartes, en cuyas lluviosas noches se ofrece café con cocoles y un día anterior a la peregrinación se ofrece gran cantidad de comida a toda la gente, regularmente consiste en barbacoa de res o carnitas.

Durante la peregrinación se da comida a los asistentes en varios pueblos, como La Magdalena Petlacalco o en el Ajusco,

donde duermen la primera noche. Al siguiente día se les brinda el desayuno, regularmente tamales o tortas, en Agua de Cadena, y por la noche se regala café y pan en Santa Marta, donde duermen la segunda noche. Una vez llegando a Chalma los peregrinos reposan para ir al baile por la noche y al siguiente día ir a nadar a los balnearios locales o comer truchas en Malinalco. El 27 de agosto por la noche, durante las vísperas de la fiesta se reúnen para cantarle las mañanitas al Señor de Chalma mientras degustan atole y pan, y al día siguiente en la fiesta principal los mayordomos ofrecen comida a toda la gente que los acompañó, para luego irse a tomar unas cervezas mientras disfrutan del tradicional partido de fútbol: Xochimilco vs Chalma. Al siguiente día emprenden el camino por la misma ruta y el 31 de agosto se llevan a cabo las Encontradas, donde las familias de los peregrinos los esperan en el pueblo de Santiago Tepalcatlalpan con gran cantidad de alimentos para compartir y festejar su regreso, muchos de ellos traen cocoles para compartir con la familia y no pueden partir de Santiago sin antes degustar de un pulque de tuna roja, el cual sólo se prepara en esa temporada del año.

Después de Chalma la fiesta sigue en los pueblos o barrios de Xochimilco hasta que nos cae la calavera y llega el Día de muertos, porque de ellos también nos acordamos y les ponemos la mesa para que también coman. En Xochimilco colocamos la comida a los muertos sobre la mesa, no en el piso, a ellos se les compra copal, flores, pan, veladoras y los ingredientes necesarios para prepararles su comida favorita, mientras que por las noches los niños llevan su chilacayote con forma de cráneo para pedir su calaverita, gustosos llegan a sus casas con bolsas llenas de frutas, pan, tamales y dulces. Asimismo se acostumbra comer el tradicional necuatole: dulce de calabaza. Los muertos ya se van y nosotros nos quedamos a comer lo que dejaron en la mesa, se dice que esa comida ya no tiene sabor porque los muertos se comieron la esencia. (continúa en la pág. 148.)





Cantos para pedir calavera en día de muertos

Año tras año, en Xochimilco, existe la tradición de pedir "la calavera" durante los días de muertos. Las familias, amigos y grupos de jóvenes salen dos noches a las calles para ir de puerta en puerta cantando a cambio de una fruta, un pan o algún dulce (esto último es reciente). El 31 de octubre es "día de los niños", quienes toman las calles acompañados por sus padres; mientras que el 1 de noviembre es el de "los grandes", en donde grupos de jóvenes y adultos hacen lo propio; finalmente, el 2 de noviembre se lleva una ofrenda al panteón para comer sobre la tumba de los difuntos y acompañarlos toda la noche con música y veladoras que alumbren el camino durante su regreso.

Antes la calavera se pedía cuando ya se habían ido los muertos y entonces se repartía lo que se había puesto en la mesa para los difuntos que nos visitan estos días, se trata de un pedimento de comida: fruta, tamales o pan. Ahora las familias preparan aparte los alimentos que regalan a aquellos que cantan frente a sus puertas. Así, el acto de pedir calavera tiene como objetivo compartir los alimentos entre vivos y muertos.

A continuación citamos algunos de los cantos que se acostumbran en la zona centro de Xochimilco (18 barrios, Tecpan y Olac).

La calavera
(Canto popular)

Antes de empezar a cantar los niños rezan un padre nuestro, posteriormente cantan las siguientes estrofas:

Salgan, salgan ánimas en pena
que el rosario santo
rompas sus cadenas.
Señor San Jerónimo los muertos se van,
se van para el cielo pidiendo su pan.
Buenos días paloma blanca,
hoy te vengo a saludar,
saludando tu belleza,
y tu reino celestial.
Los que suben ya no bajan,
los que bajan ya no suben,
en la esquina de mi casa,
mataron una gallina,
y de la panza le sacaron,
a Viruta y Capulina.
Ya vino el Chavo del ocho,
a pedir su bizcocho.
Ya vino la Chilindrina
a pedir su mandarina.
Ya vino Jorge Negrete
a pedir su gollete.
Ya vino la guajolota
a pedir su tortota.
Ya vino Memin "Pinguín"
a pedir su Chamberín.
Ya vinieron los abuelitos
a pedir sus tamalitos.
Ya vino Pancho pantera
a pedir… ¡La calaveraaa!

Como antes nos conocíamos más, se terminaba:

¡La calaveraaa Tía!

Si se tardan un poco en abrir la puerta, se suele hacer un segundo intento:

Con los huesos de mi abuela,
voy a hacer una escalera
pa' subir a la azotea
y gritar… ¡La calaveraaa!
El que no le da a la urraca
se lo lleva la calaca.

Antiguamente, se solía cantar una estrofa más para cuando ya les habían dado la calavera:

Adiós brillante lucero
si Dios nos presta vida
nos veremos el año venidero.

Cuando la puerta de la casa, donde se pide calavera, no se abre definitivamente se suele cantar una última estrofa:

De tanto cantar y cantar
ya me duele la garganta
porque aquí no saben dar
esa agüita que ataranta.







“La familia que en 1995 dio de comer a la banda preparó para dar de comer a más de 60 personas, aparte de sus propios invitados. Hicieron 15 kg. de arroz, 10 kg. de mole, 6 kg. de sopa de pasta, 4 kg. de frijoles bayos, molieron 15 kg. de masa para los tamales de frijol y los tamalates y cocieron 25 kg. de carne de pollo, alternándola con carne de puerco que previamente dispusieron para ese fin (ya que a veces se crían estos animales para este tipo de eventos), compraron además 20 cajas de refrescos, 10 de cerveza y 7 de ron (Bacardí), desembolsando alrededor de $3,000.00, sin contar con otros detalles como el alquiler de la lona, mesas y las sillas”. (María de la Luz Del Valle Berrocal, *La alimentación en una comunidad Xochimilca: Santa Cecilia Tepetlapa*,1998, pág. 158)



El año va llegando a su fin cuando nos damos cuenta que ya es 12 de diciembre, día de la Virgen de Guadalupe, entonces en los altares de las esquinas de cada barrio donde hay una virgen hacen fiesta, los vecinos se organizan para dar de comer, así como los locatarios del mercado y también dentro de la pulquería los norteños cantan las mañanitas mientras el jicarero amenaza a todos los presentes de que el que no cante no le toca taco de carnitas, así que no les queda de otra más que entonar con su mejor voz las estrofas de felicitación a la Guadalupana.

Cuatro días después, el 16 de diciembre, empiezan las posadas, y por si pensábamos que ya era demasiada comida a lo largo de las fiestas que hemos mencionado, todavía falta el cierre del año. La mayoría de los barrios tienen un Niño Dios comunitario, los más competitivos son el Niñopa, el Niño de Belén, el Niño Dormidito, el Niño de San Juan, y los demás no los mencionamos no por falta de importancia sino porque son muchos, cada uno lleva incluida una cuadrilla de chinelos, cientos de gruesas de cohetes, miles de luces de bengalas, infinidad de decibeles procedentes de la música de viento, billones de cacahuates, y hasta 3 mil personas en cada comida. Durante nueve días las cocineras y cocineros trabajan a marchas forzadas para matar puercos, reses, hacer tambos de agua de jamaica, vaporeras de ponche, café o atole, peroles de tamales, cazuelas de mole, cazos de carnitas. Se pican nopales, cebollas y jitomates. Y se amarran bolsas con colación.

El 24 de diciembre se acostumbra pasarlo con la familia. Se organizan para preparar la cena navideña, se puede empezar con ir al mercado a escoger el guajolote más gordo y comprar lo necesario para preparar el revoltijo, los camarones y tortitas de papa, el bacalao, la pierna de puerco

adobada, la ensalada de manzana, la sidra, el ponche. Se cena hasta la medianoche y se duerme con dificultad por el lento proceso metabólico provocado por comer en exceso, sin embargo al siguiente día todos estarán preparados para el recalentado. A los ocho días que se festeja el año nuevo, la dosis es similar y se agregan las uvas para pedir los deseos.

El 6 de enero, mientras los niños se entretienen con sus nuevos juguetes, las panaderías no se dan abasto con la demanda de roscas, mientras que en las casas ya se percibe el aroma a chocolate para acompañar la rosca, que por la noche parten esperando no sacar el muñequito, ya que si les sale serán comprometidos a invitar los tamales el siguiente 2 de febrero, lo que nos hace recordar que hemos llegado al punto de partida.

Segunda posada del Niño de Belén 2016

250 kilos de pollo para mixiotes
35 kilos de espagueti
60 kilos de masa para tamal, 750 tamales
10 kilos de jamaica, 400 litros de agua
30 kilos de tortilla
40 kilos de frijol
12 kilos de tomate para salsa
6 kilos de chile cuaresmeño
50 mesas con 10 sillas
300 kilos de cacahuate
160 litros de atole
1000 platos y 1000 vasos
1 puerco para los tamales
10 personas para preparar la comida

Tercera posada del Niñopa 2016

120 kilos de mole
2500 mixiotes
70 kilos de arroz
200 pollos
1000 litros de ponche
2000 bolsas de colación
20 días de preparación
1 res de 350 kilos para los mixiotes
1600 litros de agua de jamaica
3200 tamales de frijol
200 mesas de 10 personas
200 personas ayudando
















Comida de la 3ra posada del Niñopa en el callejón de Chicoco, 2016.











Foto cortesía de Érika Akire

Los niños se arremolinan al rededor del algodonero, el azucar en forma de pequeñas nubes va subiendo y revolotea a las manos del niño más abusado, otras pequeñas nubes suben hasta los postes de luz dando color a los cables.



Ferias de productos regionales

Feria de la alegría y el olivo

El franciscano fray Martín de Valencia, encargado de la evangelización de la región xochimilca, trajo de España los olivos que fueron plantados en este lugar.[1] Considerando los años en que se sabe que el fraile vivió en la Nueva España, los árboles debieron ser plantados entre 1524 y 1534. Carlos Bravo apunta que éstos fueron sembrados aproximadamente en 1531,[2] tomando en cuenta que el fraile pasó recluido los últimos meses de su vida, orando en un santuario en las cercanías de Amecameca.

El hecho de que inmediatamente después de la derrota de los mexicas se hayan sembrado árboles de olivo en la región de Tulyehualco, Ixtayopan y Tecomitl nos indica que llegaron familias de españoles a habitar estas tierras, quienes se encargaron de la cosecha de su fruto: la aceituna. Además de la obtención del aceite de olivo. De esta manera los habitantes de la región se convirtieron en productores fundamentales de este tipo de aceite para el consumo de la población española de la Nueva España.[3]

> En la época del año en que las aceitunas estaban maduras, de niñas, al atardecer o en la mañanita muy temprano, íbamos a recoger las aceitunas que tiraba el aire para llevarlas a la casa y ponerlas a curar; no faltaba en cada casa un perol de barro lleno de aceitunas curándose, que duraba para todo el año. Curar las aceitunas es re facil: las lavabas, las echabas en un perol con agua, le agregabas su sal, sus ajos y su manojo de yerbas de olor y, en dos meses estaban listas para comer. También, acostumbrábamos a comer las aceitunas sin curar, asadas en el comal, en tacos; en alguna ocasión, echábamos un puño de aceitunas a la olla de los frijoles para que se cocieran con ellos, lo que les daba un sabor muy especial. Igualmente, íbamos al molino de aceituna, a que nos dieran la borra que quedaba después de molerlas, y con ella hacíamos quesadillas o sopes que quedaban bien sabrosos. Eran tantos, tan grandes y tan frondosos los árboles de olivo que podíamos subirnos a uno de ellos en las "Ánimas", y sin bajarse de ellos, sin pisar el suelo, cruzar todo el olivar.[4]

Dicen algunos vecinos que todavía en la década de los cincuenta se podía ir a recoger la aceituna que tiraba el aire, después la producción empezó a disminuir. Ahora, para continuar con la tradición y la costumbre se importan aceitunas, únicamente para curarla y venderla.

Por otra parte, el amaranto, también llamado huauhtli, ha sido un cultivo tradicional de los pueblos de Tulyehualco, Tlaxialtemalco y Tecomitl, muchos de los vendedores de alegría son procedentes de estos pueblos. Carlos Bravo menciona que en la década de los setenta existía discriminación por parte de las autoridades hacia los alegrilleros, pues se les perseguía en la ciudad por vender en la vía pública, se les quitaba el cajón de alegría y a veces se les detenía. También pasaba con los lecheros y los tlachiqueros a quienes se les tiraba su producto. Por ello en 1971 los alegrilleros de Tulyehualco se organizaron para realizar la Feria de la Alegría y el Olivo.

1 Vicente García Vázquez, *et. al*, *San Juan Ixtayopan. En el corazón de Tierra Blanca*, Centro de Estudios Antropológicos, Científicos, Artísticos, Tradicionales y Lingüísticos "Ce-Acatl" AC, México, 2005, pág. 48.

2 Carlos Bravo Vázquez, *Tulyehualco más que un pueblo*, Mirada Interactiva AC, México, 2007, pág. 51.

3 *Ibidem*, pág. 52.

4 Guadalupe Palma Serralde, 93 años, entrevista con Carlos Bravo Vázquez, junio de 1993, en Carlos Bravo Vásquez, *op. cit.*, pág. 129

Así conformaron una organización que agrupara a los alegrilleros del pueblo, además de diversificar los productos realizados a partir del amaranto. Si antes solo se preparaba dulce de alegría con pepitas para vender en fin de semana, a partir de la feria se comenzó a elaborar harina, granola, panes, pasteles y otras formas para vender durante la semana.

Actualmente, con el aprovechamiento de tostadoras, máquinas que tuestan la alegría con aire caliente, ya casi nadie tuesta el huauhtli de manera directa en comal de barro, calentado en brasero con carbón para elaborar el dulce de alegría o cualquiera de sus derivados. Si bien la preparación ha cambiado por el uso de esta tecnología, la tradición continua para el gusto de los Xochimilcas y los capitalinos.



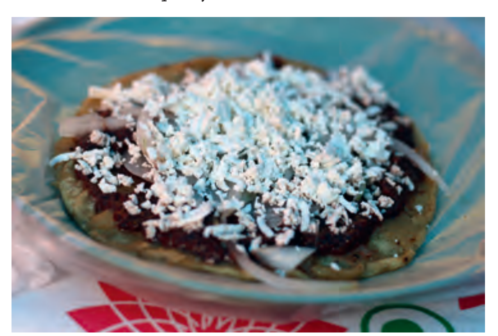
Cerveza de amaranto y otros productos de la semilla



Panqués y atole de amaranto



Aceitunas y aceite de olivo



Sope de borra



Feria de la nieve



La feria de la nieve se realiza durante la Semana Santa en los pueblos de San Luis Tlaxialtemalco y Santiago Tulyehualco, en este último se lleva a cabo desde 1886. Se dice que desde la época prehispánica se traía nieve desde el Iztacihuatl.





Feria del dulce cristalizado



Se realiza desde 1971, entre finales de junio y mitad de agosto. Reúne a los productores del pueblo para mostrar una gama de frutas preparadas con el proceso de cristalización. Aunque se trata de un postre confitado similar a los que se preparan en otras partes del mundo, en México su cocción se realiza al sumergir las frutas por un día en una solución de cal y agua, tras reposar en esta mezcla se pone a hervir varias veces durante el día, luego se deja en la misma miel hasta que se fermenta y entonces sí, comienza el proceso de cristalización. Se vuelven a hervir con miel o azúcar y agua. Al secarse, la cubierta de las frutas se endurece y queda una capa blancuzca.

El tiempo del proceso varía en cada fruta. Algunos frutos típicos se hacen con: calabaza, camote, durazno, chilacayote, higo, piña, durazno, limón, naranja y mango. Aunque también se experimenta con: nopales, berenjenas, chiles y jitomates.



Muestra gastronómica y cultural de los frijoles cuatatapa





Se realiza el fin de semana posterior a la conmemoración del complot de los estudiantes participantes del levantamiento contra el presidente Victoriano Huerta el 23 de abril de 1913 en San Lucas Xochimanca.

Los frijoles cuatatapa son el plato más tradicional de la región de la montaña, se trata de frijol negro quebrado en el metate, cocido en olla de barro, con nopales, a veces con xoconochtles picados y previamente cocidos, aderezados con epazote y cebolla finamente picada.



Cocineras de los frijoles cuatatapa en 2011.

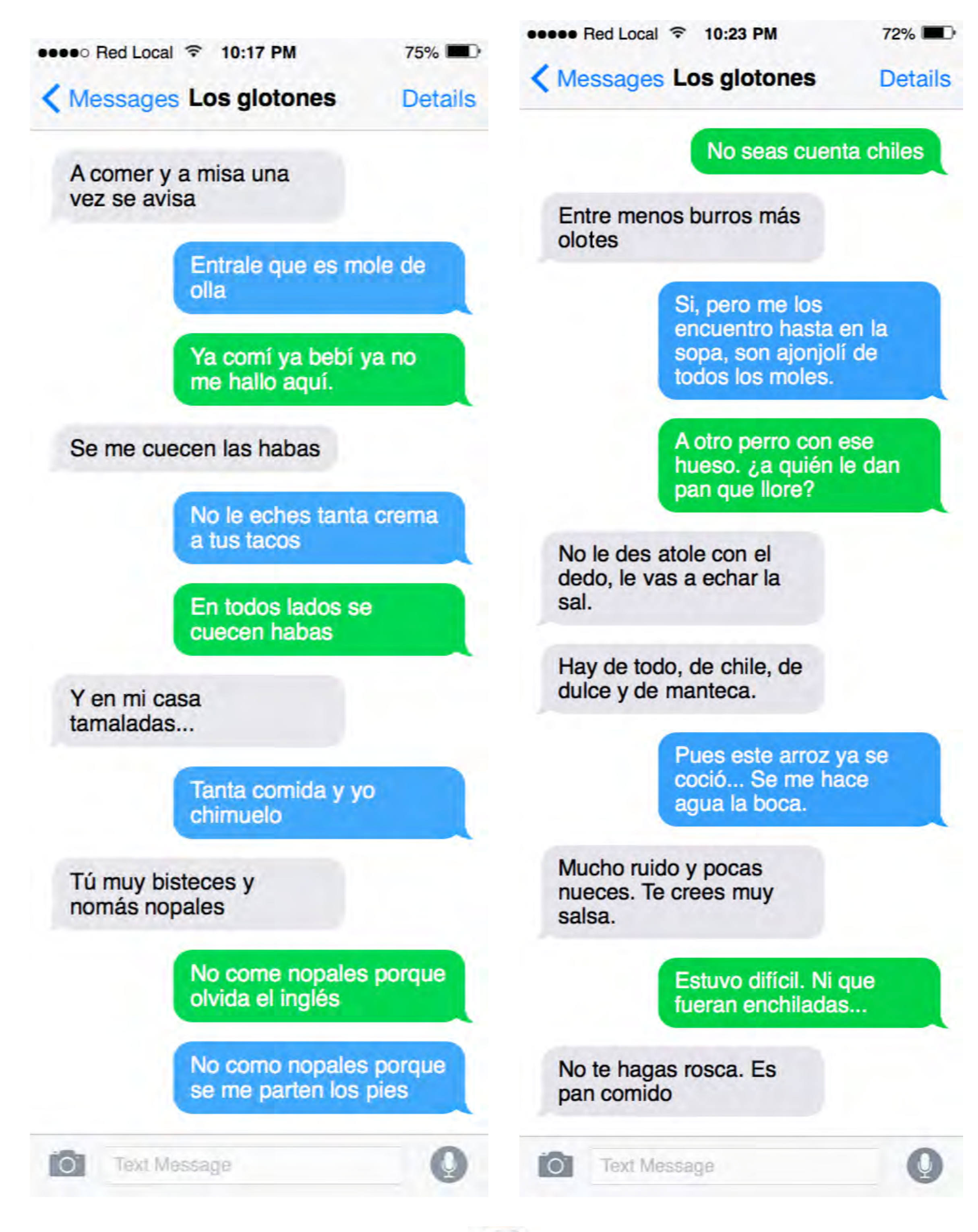


¿Qué platillos conoces?
¿Cuáles crees que sólo comemos en Xochimilco?






Tortas de Papa
Ingredientes
- Papas 1 Kg.
- Queso Canasto 1/4
- Huevo 2.
- Sal (Al gusto).
- Aceite
- Pan Molido
Elaboración.
Se coce la papa, se pela y se muele
muy bien molida con sal.
Se le agrega el huevo, el queso desboronado
si quedara un poco Aguada se le
agrega pan Molido, Se deja Reposar un
rato.
Se hacen las tortitas y se frien.
VENIDOS MI CASA ES SU CASA


●●●●○ Red Local 10:17 PM 75%
Messages Los glotones Details
A comer y a misa una vez se avisa
Entrale que es mole de olla
Ya comí ya bebí ya no me hallo aquí.
Se me cuecen las habas
No le eches tanta crema a tus tacos
En todos lados se cuecen habas
Y en mi casa tamaladas...
Tanta comida y yo chimuelo
Tú muy bisteces y nomás nopales
No come nopales porque olvida el inglés
No como nopales porque se me parten los pies
Text Message
●●●●● Red Local 10:23 PM 72%
Messages Los glotones Details
No seas cuenta chiles
Entre menos burros más olotes
Si, pero me los encuentro hasta en la sopa, son ajonjolí de todos los moles.
A otro perro con ese hueso. ¿a quién le dan pan que llore?
No le des atole con el dedo, le vas a echar la sal.
Hay de todo, de chile, de dulce y de manteca.
Pues este arroz ya se coció... Se me hace agua la boca.
Mucho ruido y pocas nueces. Te crees muy salsa.
Estuvo difícil. Ni que fueran enchiladas...
No te hagas rosca. Es pan comido
Text Message



Listado que realizó Olivia Cortés Mendoza (barrio La Guadalupita) con los platillos que comió durante el 2017 en hogares de Xochimilco

Acelgas en jitomate
Adobo con frijoles
Adobo con carne de puerco o pollo
Acociles
Ahuautle
Albóndigas en caldo de jitomate
Albóndigas en caldo verde
Alverjones
Ancas de rana
Arroz rojo y blanco
Atole de pinole
Burritos (maíz con piloncillo)
Calabazas capeadas rellenas de queso
Caldo con lenguas de vaca
Caldo de frijol negro, palacio y otro
Caldo de garbanzos
Caldo de habas
Caldo de pescado
Caldo de verduras
Caldo tlalpeño
Chicharrón
Chicharrón en salsa verde
Chile pasilla con nopales y carne de puerco
Chileatole
Chiles rellenos de carne de res
Chiles rellenos de queso
Coliflor Capeada
Dulce de calabaza (necuatole)
Dulce de Tejocote
Dulceatole
Dulces de amaranto y alegría
Ensalada de betabel para Navidad
Ensalada de frijoles parados (negros con cilantro y cebolla)
Ensalada de nopales con cilantro
Ensalada de nopales con elotes y hongos
Esquites y elotes preparados
Frijoles Cuatatapa
Garnachas xochimilcas (lechuga, papa, queso, salsa roja y, a veces, sumergido en manteca)
Gorditas de nata y queso
Guisado de acelgas
Guisado de calabacitas con carne de puerco y rajas de chile poblano
Huauzontles
Lentejas
Longaniza con papas
Michmole o Mixmole
Mole verde con carne de puerco o pollo
Mole verde con romeritos, nopales y papas
Mole rojo con pollo
Moronga
Nopales en chile verde con carne de puerco
Pambazos
Pancita en caldillo de jitomate
Pancita en pasilla
Pascle en guisado de chile verde
Pascle en guisado de jitomate
Patitas de puerco capeadas
Patitas de puerco en vinagre
Peneques
Pepitas de chile
Pescado Capeado
Pipián
Quesadillas de desos
Quesadillas de picadillo
Quesadillas: flor de calabaza, hongos o huitlacoche
Rellena (menudo) en chile verde
Rellena (menudo) en jitomate
Revoltijo (romeritos con mole y camarón seco)
Taco placero
Tacos de chapulines
Tamalates
Tamales de capulines
Tamales de chile verde con carne de cerdo
Tamales de frijol
Tamales de mole
Tamales de quelite en Semana Santa
Tamales de sesos
Tlacoyos
Tlapiques
Tlaxcales
Tortas de papa con queso
Tortillas duras con nata y sal
Verdolagas en chile verde y carne de puerco

Bibliografía

Textos que tratan sobre comida en Xochimilco

Amores Viejos. Relatos de Xochimilco, México, Trajín, Secretaría de Cultura del Distrito Federal, 2010.

Ávila Serratos, Mauricio Antonio, *Recetario tradicional del Distrito Federal*, México, conaculta, 2012.

Bravo Vázquez, Carlos, *Huauhtli la alegría de Tulyehualco*, México, sederec, 2009.

____________________ y Molotla Molotla, Melchor, *Tulyehualco más que un pueblo*, México, sederec, 2007.

Cabrera, Luis, *Diccionario de aztequismos*, México, Ediciones Oasis, 1984.

Christie, Maria Elisa, *Kitchespace: Women, Fiestas and Everyday Life in Central Mexico*, Estados Unidos, Austin: University of Texas Press, 2008.

Cordero, Rodolfo, *Xochimilco, tradiciones y costumbres*, México, conaculta, 2001.

Del Valle Berrocal, María de la Luz, *La alimentación en una comunidad Xochimilca: Santa Cecilia Tepetlapa* (tesis de antropología social), México, enah, 1998.

Eslava Martínez, Cenobia Santa (compiladora), *Te platicare mi historia en… Xochimilco*, Colectivo Tlamatinime, pacmyc, México, 2017.

Farías Galindo José, *Xochimilco*, México, ddf, 1984.

Guerrero Jacinto, María Itzel y Viesca González, Felipe Carlos, *El amaranto como patrimonio gastronomico. Recetario de Santiago Tulyehualco*, México, sederec, 2015.

Gutiérrez Romero, Luis y Cordero López, Rodolfo, *La alimentación y la cocina serrana y chinampera de Milpa Alta y Xochimilco*. México, sederec, 2015.

Macazaga Ordoño, César, *Diccionario de la lengua nahuatl*, México, Editorial Innovación, SA, 1979.

McClung de Tapia, Emily, Martínez Yrízar, Diana, Ibarra Morales, Emilio y Adriano Morán, Carmen Cristina, "Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la Cuenca de México", en *Anales de Antropología* volumen 48-I, enero 2014, unam, iia, Laboratorio de Paleo etnobotánica y Paleo ambiente.

Quesada, Joaquín Praxedis, ”La comida en vigilia rito espiritual", en *Disfruta Xochimilco, ayer y hoy*, núm. 7, marzo-abril 2005.

Rojas Rabiela, Teresa, *La cosecha del agua en la Cuenca de México*, México, ciesas, 1998.

Vargas, Luis Alberto y Casillas, Leticia E., "Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta", en *Anales de antropología* volumen 42, unam, iia, 2008.

Libros y revistas de consulta general sobre cocina mexicana

AGUILAR Rodríguez, Sandra, "La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XIX", en *HIB* revista de historia iberoamericana, Estados Unidos, Universidad de Lehigh, 2009.

BEDOLLA, Ana Graciela y Juan E. Vanega (textos y recopilación), *La comida en el medio lacustre. Culhuacán*, México, Centro Comunitario Culhuacán, Fideicomiso del Fondo de Participación Ciudadana para el Desarrollo Social en Iztapalapa, UAM-I, INAH, 2007.

BELTRÁN Villa, Miriam, "La alimentación de los pueblos originarios de la Ciudad de México", en Mora Vázquez, Teresa (coordinadora), *Los pueblos originarios de la Ciudad de México. Atlas etnográfico*. México, GDF, INAH, 2007.

Crisol mágico, La riqueza culinaria de nuestros pueblos, México, julio-septiembre, 2013.

ITURRIAGA, José N., *Confieso que he comido. De fondas, zaguanes, mercados y banquetas*. México, CONACULTA, 2011.

JUÁREZ, José Luis, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, CONACULTA, 2011.

________________, *Engranaje culinario*. México, CONACULTA, 2011.

KEREMITTSIS, Dawn, "Del metate al molino: la mujer mexicana de 1910 a 1940", en *Historia mexicana*, volumen 33, no. 2, octubre-diciembre 1983, México, El Colegio de México.

Mintz, Sidney W., *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, traducción Victoria Schussheim, México, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, CONACULTA, 2003.

PILCHER, Jeffrey M, *¡Qué vivan los tamales! Food and the making of mexican identify*, Estados Unidos, University of New Mexico Press, 1998.

¡Aquí se rompió un jarrito, cada
quien para su jacalito!



Este libro se terminó de imprimir en abril de 2018 en los talleres de Impresiones Debari con un tiraje de 1000 ejemplares.



Ese Rico Pollo
Soy yo..
DULCERIA Xochimilco
ANTOJITOS
MEXICANOS
DE 1ª
$118
ENCHILADA
$75
$100
PICADO
$80
ARRACHERA
MARINADA
$140
COSTILLA
DE CERDO
$80
CHICHARRÓN
PRENSADO
$90
CHULETA
AHUMADA
$75
RETAZO
SURTIDO
$82
PASTOR
$75
BISTECK
DE RES
$118
ENCHILADA
Molino de Chiles y Especias
·TREVI·
PALETERIA
PASTELERIA
SAGRARIO
XOCHIMILCO
DISTRIBUIDORA de POLLO
EXP·DE·PULQUE
NOMAS·NO·LLORES
RICOS·CURADOS·CON LIC·
FRUTAS·DEL·TIEMPO·No10130

¡De chile, mole y manteca! Comida y comunidad en Xochimilco es una invitación a conocernos a través de la forma en la que nos alimentamos, convivimos alrededor de la comida, escogemos ciertos platillos para los eventos especiales y los oficios que se han cultivado para preservar los olores y sabores cotidianos.

Este libro se realizó abriendo las puertas de las cocinas de nuestras familias a través de las memorias que compartimos en el recalentado; reconociendo a nuestros marchantes y dejándonos invitar por todos aquellos que saben disfrutar de un buen plato que, además, ofrecen con gusto.

¡Pues a darle, que es mole de olla!



